Library
of the
University of Leeds.

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY
B-CAR

3 0106 01103 3155

ART

DE

LA CUISINE FRANÇAISE.

PARIS. TYPOGRAPHIE PLON FRÈRES, RUE DE VAUGIRARD, 36.

TRAITÉ

DES

ENTRÉES CHAUDES

DES ROTS EN GRAS ET EN MAIGRE,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES, DES ENTREMETS SUCRÉS

CHAUDS;

Carême

PAR PLUMEREY,

Élève de la maison du prince de Talleyrand, ancien chef des cuisines de madame la princesse de Poniatowski, chef actuel des cuisines de l'ambassadeur de Russie à Paris

---

TOME CINQUIÈME ET DERNIER.

PARIS.

AU DÉPOT DE LA LIBRAIRIE,

RUE DES MOULINS, 8, PRÈS LA RUE THÉRÈSE, 11.

14600

UNIVERSITY
LIBRARY

DISSERTATION

SUR

LA CUISINE FRANÇAISE

ANCIENNE ET MODERNE

ET SUR LES ARTISTES CULINAIRES.

La cuisine, comme tous les autres arts inventés soit par le besoin, soit par le luxe, s'est perfectionnée avec le génie des peuples. Elle est devenue plus délicate à mesure qu'ils se sont civilisés. Le luxe et la délicatesse de la table n'ont donc pris leur essor qu'en suivant les progrès de la civilisation.

L'art culinaire est un sujet trop intéressant pour n'avoir pas eu ses écrivains ; aussi, dès le règne de Charles IX jusqu'à Louis XIII, trouvons-nous un grand nombre de traités sur la cuisine, peu sont écrits par des praticiens, mais beaucoup par des

compilateurs ; en feuilletant ces ouvrages à la Bibliothèque, celui qui m'a paru un des plus remarquables est intitulé : *Les Ébattements de la Table*. On voit que déjà, à cette époque, on commençait à lier les sauces, mais avec des croûtes de pain grillées et pulvérisées au lieu de farine. Les différents mets portaient des noms plus baroques les uns que les autres. Plusieurs de ces ouvrages m'ont paru inintelligibles (je ne parle que de ceux qui ont été publiés avant le grand règne de Louis XIV, car j'ai trouvé deux ouvrages publiés pendant son règne qui n'ont dû être écrits que par des praticiens. Le premier, qui porte la date de 1670, est intitulé : *Us et coutumes des dîners et des soupers du Roi, à l'usage de la Cour, par maître Dubellet, maître et officier des En-Cas de Sa Majesté*. L'autre porte le titre de *Cuisinier français* et la date de 1700, *par le sieur Delavarenne, écuyer des cuisines de M. le marquis d'Uxelles, haut et puissant conseiller du Roi en ses conseils, chevalier de ses ordres, mestre-de-camp d'un régiment d'infanterie, gouverneur des citadelle et ville de Châlons*, etc., etc. Ce dernier ouvrage est vraiment remarquable par sa clarté. On s'aperçoit dans ces deux ouvrages du perfectionnement que les cuisiniers français apportèrent dans la cuisine italienne, alors en vogue et introduite en France par Marie de Médicis et continuée même après le règne de Louis XIII. C'est ici que l'on pourrait dire avec

quelque raison, que le Français est peut-être moins propre à inventer par lui-même qu'à perfectionner les inventions des autres; aussi l'on peut juger par ces ouvrages de ce que fut la cuisine française pendant ce siècle et le suivant.

Le règne de Louis XIV, si glorieux pour les arts, fut celui du bon goût dans tous les genres; la magnificence du souverain le faisait briller à sa table. Quel est le cuisinier qui, aimant son art, n'ait pas un peu étudié l'Histoire de France, pour apprendre quelle était à cette époque la splendeur de l'art culinaire? Qui n'a pas lu la description des dîners donnés à l'occasion du fameux carrousel, sur la place qui porte encore ce nom, et ceux donnés pour les magnifiques fêtes de Versailles, si bien décrites par Molière, et plus tard le fameux souper de Vaux et l'élégant repas de Chantilly qui causa la mort de ce pauvre Vatel, qui avait perdu la tête? Mais bien avant ce temps, le cardinal de Richelieu avait préludé par sa splendeur aux grands progrès de l'art culinaire en France. Lorsqu'il voyageait, plus de soixante officiers de ses bouches le précédaient et le suivaient.

Louis XIV, qui savait quel reflet les arts pouvaient jeter sur la France, reconnut toute l'importance de la cuisine et lui imprima le sceau de sa gran-

deur. Il savait combien cet art enrichirait l'industrie, ses ordonnances pour le service de la table formeraient une véritable législation culinaire. Le roi comprit très bien que pour faire faire tous les progrès que l'on pourrait attendre d'un art aussi compliqué il fallait régulariser le travail de la cuisine, qui devait, plus tard, avoir une si grande influence sur les fabriques françaises. Il donna donc à tous les cuisiniers de sa maison le titre d'officiers et les divisa en plusieurs catégories. Ainsi, il y eut des officiers de bouche, des officiers de rôt, des officiers d'entremets et puis, des officiers proprement dits et que l'on désigne encore sous cette dénomination, en possession d'apprêter toutes ces compositions agréables, désignées sous le nom général d'office. Il y eut aussi des officiers de buffet, du gobelet, d'échansonnerie, chargés de l'argenterie, de la verrerie et de tout ce qui provenait des caves; des officiers des en-cas, choisis parmi tous les précédents, dont la charge était de suppléer aux besoins imprévus. Pendant les règnes de Louis XIV, de Louis XV et de Louis XVI, tous les officiers de bouche avaient le droit de porter l'épée et ne sortaient qu'en habit habillé.

Sous la régence et pendant le règne de Louis XV, l'art culinaire atteignit presque son apogée, les dîners et surtout les petits soupers exercèrent la verve

des artistes culinaires de l'époque. Maître Héliot, Mecelier, mais surtout Vincent La Chapelle, auteur des *Soupers de la Cour*, ouvrage de mérite pour le temps, étaient cités comme de véritables artistes. Les menus de cette époque dont parle Carême dans son *Maître-d'Hôtel*, prouvent par leur ordonnance et leur délicatesse le pas qu'avait fait la cuisine française au dix-huitième siècle; on sait qu'à cette époque le roi lui-même ne craignait pas, en petit comité, de ceindre le tablier de cuisine. On sait aussi l'éclat que jetèrent alors sur la cuisine les maisons des princes et des plus grands seigneurs, leurs officiers de bouche joutaient noblement à qui remporterait la palme de la délicatesse et du goût. Chaque mets inventé par eux portait le nom de leur seigneur, auquel ils en faisaient l'hommage. De là nous sont restés les noms que nous écrivons chaque jour sur nos menus : à la Condé, à la Conti, à la Soubise, à la d'Uxelles, à la Montmorency, à la Chevreuse, à la Périgord, à la Villeroi, à la Villars, à la Nesle, etc., etc.

Sous le règne de Louis XVI, la cuisine française soutint la noble mission que lui avait donnée le grand roi, les cuisiniers de la cour, ceux des princes et des grands seigneurs ne manquèrent pas à la réputation de leurs prédécesseurs. Vint, hélas! la tourmente révolutionnaire qui rasa tout; on ne

savait plus manger en France. En fait de dîners on ne connaissait que les banquets civiques. Enfin, arriva un moment plus calme et quelques sensuels voulurent manger de nouveau : mais les traditions de la bonne cuisine étaient presque perdues, tous ces élégants officiers de bouche étaient disparus, plusieurs avaient changé l'épée pour le mousquet, la révolution leur avait aussi enlevé leurs titres, on ne les appelait plus que cuisiniers. Apparut mil huit cent, siècle d'analyse et d'expérience. L'art culinaire allait comme le Phénix renaître de ses cendres. Plusieurs de nos savants chimistes voulurent expérimenter sur la cuisine, chacun prit sa partie, mais en théorie; celui-ci analysa le pot au feu; celui-là le rôti par la force du calorique ; d'autres le beurre, l'huile, la friture, mais aucun n'aurait pu faire une soupe à l'oignon, rôtir un poulet, et, pour me servir d'une expression vulgaire, fricasser des épinards. Disons sérieusement qu'un art dont d'illustres savants se sont occupés et auquel ils n'ont pu faire faire de progrès sensibles, n'est point un art vulgaire; et que les artistes qui le professent avec une distinction incontestable, ont bien le droit de se plaindre du dédain qu'affectent pour eux les gens qui goûtent leurs productions. Bien peu de personnes savent combien il faut de temps, de travail et d'expérience pour devenir cuisinier! C'est qu'en effet l'art de préparer les aliments est d'une im-

portance beaucoup plus grande qu'on ne le croit généralement. Il ne faut pas moins de dix ans d'apprentissage et de pratique pour qu'un cuisinier commence à comprendre son état, même lorsqu'il en serait enthousiaste ; d'ailleurs ce n'est plus aujourd'hui comme autrefois que le travail était partagé entre plusieurs personnes, parmi lesquelles on comptait le chef de cuisine, l'aide et le garçon de fourneau, le pâtissier, le rôtisseur et l'entremetier, deux garçons de cuisine outre les apprentis. Aujourd'hui que l'on donne au chef de cuisine au plus un aide et un garçon, il faut donc qu'il soit à la fois, cuisinier, pâtissier et rôtisseur. Car, quel serait l'amphitryon grand seigneur qui voulût donner un dîner sans pâtisserie? la pâtisserie, cette charmante coquette, compagne inséparable de la haute cuisine, pourrait-elle manquer dans un brillant dîner? ne serait-ce pas comme un bal sans dames?

Indépendamment des qualités dont j'ai parlé plus haut qui sont exigées dans un cuisinier, il faut encore qu'il soit un peu chimiste et un peu botaniste, qu'il sache autant que possible le dessin, le calcul, qu'il écrive lisiblement, qu'il s'applique surtout à bien orthographier le nom des mets qu'il doit servir, rien de plus désagréable que de présenter à un seigneur un menu mal écrit et mal rédigé. Quelques critiques me diront peut-être que l'on peut faire un

bon dîner sans cela, d'accord; mais, je répondrai : Les preuves existent qu'il y a des cuisiniers qui peuvent faire l'un et l'autre et l'avantage leur restera. Aux qualités physiques il faut encore joindre les qualités morales, l'activité, la propreté, le sang-froid, la vigilance, la fermeté, l'administration. Je ne dis rien de la probité, les cuisiniers ne dérogent pas. Je le répète, l'art culinaire, pratiqué par un artiste, exige des connaissances tellement étendues qu'on ne saurait les trouver dans d'autres professions que le préjugé place beaucoup plus haut que nous sur l'échelle sociale. Le sang-froid surtout ne doit jamais abandonner l'artiste culinaire; car, durant son travail, que de vicissitudes n'a-t-il pas à supporter! toujours à l'heure précise, son dîner ne peut être remis au lendemain comme tout autre travail; que d'accidents imprévus auxquels on doit parer! ici, c'est un aide qui, dans son zèle trop précipité, renverse une plaque de pâtisserie qu'on allait servir; là, c'est un servant qui, en faisant un faux pas, brise une grosse pièce ou renverse une entrée froide : il faut que le cuisinier trouve en cinq minutes les moyens de tout remplacer; car, devant l'amphitryon, il est non-seulement l'auteur de son dîner, mais encore l'éditeur responsable.

J'ai cru nécessaire de placer ces réflexions entre

les deux époques de la cuisine ancienne et de la cuisine moderne du dix-neuvième siècle, à laquelle je reviens.

On venait d'organiser la maison du premier consul ; la bouche fut formée des artistes culinaires les plus distingués, et, à peu d'exceptions près, elle resta la même sous l'empire. Ceux qui furent les premiers fondateurs de cette maison pour la bouche, étaient MM. Venard de La Borde, Dunant, Lebeau (1) comme pâtissier, Galliot et plus tard Farcy, Lecomte, Heurtin.

---

(1) Parmi les illustrations culinaires qui formaient la maison de l'Empereur, j'ai entendu citer les Venard, les Dunant, les Farcy, les Lacombe, mais jamais le chef pâtissier M. Lebeau. Lui seul, cependant, véritable régénérateur de la pâtisserie française depuis le Directoire et pendant l'Empire, lui dont les nombreux élèves ont si bien soutenu la réputation et dont je ne citerai que les principaux, tels que MM. Mazouyer, Breton, Pierron (frère de celui qui suivit Napoléon à Sainte-Hélène), Allain, Arnold, Coste, Lasalle, etc.

Qu'il me soit donc permis (à moi qui bien jeune alors eus le bonheur de le connaître), en reconnaissance de l'amitié qu'il m'a toujours portée, de rappeler ici quelques-uns des titres qui lui ont mérité sa réputation.

M. Lebeau, fort jeune à l'époque du Directoire, entra comme chef pâtissier chez Rose, qui venait d'ouvrir, rue Grange-Batelière, un des premiers restaurants du temps. Cette maison acquit en peu de temps une grande renommée, surtout pour sa pâtisserie ; aussi, lorsque le Directoire offrit au général Bonaparte le repas de Saint-Sulpice, n'hésita-t on pas de confier la pâtisserie à M. Lebeau, qui obtint un triomphe complet ; ce triomphe lui valut son entrée comme chef pâtissier lorsqu'on forma la maison du premier consul. Ce fut surtout dans les dîners dits des Cinq, que le premier consul

Tous les princes de la famille impériale avaient leurs maisons montées sur une grande échelle; les grands dignitaires de l'Empire (parmi lesquels il est de mon devoir de citer le prince de Talleyrand (1)), les maréchaux, les sénateurs, les ministres, les généraux, les préfets avaient aussi leurs maisons montées.

Les fêtes qui eurent lieu sous l'Empire sont restées dans la mémoire de ceux qui y assistèrent; surtout celles qui furent données à l'occasion du mariage de l'Empereur avec Marie-Louise, et un an après pour la naissance du roi de Romé (2).

---

donnait, que la renommée de notre célèbre pâtissier s'établit entièrement. Ses élèves à cette époque se rappellent encore les jolies pièces montées qu'il fit alors : le Passage du pont de Lodi, celui du Tagliamento, mais surtout le passage du pont d'Arcole, qui seul eût suffi pour assurer la réputation d'un artiste. Les bals et les fêtes donnés aux Tuileries retrouvèrent notre célèbre pâtissier qui aida par son talent à leur donner cette splendeur dont on parle encore.

Après la chute de l'Empire M. Lebeau prit un établissement où sa réputation attira une nombreuse clientèle, particulièrement M. de Cussy.

Enfin, après plus de quarante ans de travaux, M. Lebeau jouit d'une fortune honorable. Ses nombreux élèves n'ont pas failli à sa réputation; aucun ne l'a oublié, et parmi ceux qui se trouvent à l'étranger pas un ne viendrait à Paris sans rendre visite à leur ancien professeur, aujourd'hui leur ami.

(1) La maison du prince de Talleyrand a toujours eu une noble réputation, qu'elle a soutenue dignement jusqu'à la mort du prince.

(2) J'ai conservé des souvenirs bien précis des belles fêtes et des repas qui furent donnés en 1810 à l'occasion du mariage de l'Empereur, et en 1811 pour la naissance du Roi de Rome. Quoique fort

Vint la Restauration, sous qui ne dérogea pas l'art culinaire. La bouche du roi, celle de Monsieur

---

jeune à cette époque, j'eus le bonheur de travailler dans tous les extras qui se firent alors. Les fêtes du mariage furent d'une grande splendeur. Le bal offert par la ville de Paris à LL. MM. fut magnifique : une salle vaste et d'une grande richesse avait été construite sur la place de l'Hôtel-de-Ville et élevée à la hauteur du premier étage du bâtiment, où l'on entrait par les fenêtres. Sur toute la façade de ce premier étage c'était la salle de bal ; les tables et les buffets étaient dressés dans les salons intérieurs, plus de trois mille personnes se mirent à table. L'organisation de cette belle affaire fut dirigée par M. Palud, maître-d'hôtel de la Ville. L'exécution en fut confiée à MM. Lasne et Thomassin, qui employèrent l'élite des artistes culinaires que possédait Paris. Les princes, les grands dignitaires, les ambassadeurs offrirent tour à tour des fêtes ; la plus gracieuse de ces fêtes fut celle que donna la princesse Borghèse au château de Neuilly, qu'elle habitait alors.

A l'arrivée de l'Empereur et de l'Impératrice le parc fut soudain éclairé de lumières éblouissantes. LL. MM., après s'être reposées un instant, passèrent sur le perron ; un immense rideau qui coupait la pelouse en deux tomba, et au même moment l'Impératrice aperçut le palais de Schœnbrunn, qu'elle habitait près de Vienne, éclairé par une illumination resplendissante de verres de couleur. Des groupes de danseurs de l'Opéra, en costume de paysans autrichiens, exécutèrent des danses nationales ; une petite fabrique située auprès de Schœnbrunn, qu'affectionnait Marie-Louise, était représentée si fidèlement qu'on l'eût crue transportée. Le bal commença à neuf heures. A dix heures quelques fusées annonçaient un feu d'artifice qui fut tiré dans l'île, et au milieu duquel madame Saqui fit une ascension sur la corde. A minuit un souper et des buffets grandioses furent servis. A une heure LL. MM. montèrent en voiture pour se rendre à Paris : à ce moment on alluma un bûcher de combustibles que l'on avait disposé près de la rivière ; la lueur qu'il produisit éclaira la route de Neuilly jusqu'à Paris. Après le départ de LL. MM. le bal reprit et dura jusqu'à cinq heures du matin, et le service des buffets ne fut pas interrompu.

Un malheur inouï vint, au bout de quelques jours, arrêter ces belles fêtes qui répandaient tant d'argent dans Paris et dans toute

et des princes, à la tête desquelles se trouvaient des hommes distingués, soutinrent la bonne réputation de la cuisine française au dix-neuvième siècle; puis, en 1816, fut organisée d'une manière toute royale la maison de monseigneur le duc de Berry, malheureusement arriva la perte de cet infortuné prince.

Après la naissance de monseigneur le duc de Bordeaux (1), madame la duchesse de Berry, qui sen-

---

la France ; je veux parler de l'incendie de la salle du bal donné par le prince de Schwartzemberg, dont la belle-sœur fut une des premières victimes. Le prince Kourakin, ambassadeur de Russie, eût péri infailliblement, sans le dévouement d'un de ses serviteurs.

En 1811, le vingt-deuxième coup de canon qui annonçait la naissance du Roi de Rome fut reçu par des cris d'allégresse et les fêtes données à cette occasion furent aussi très-belles. De grandes aumônes et beaucoup de distributions furent faites aux indigents.

(1) Cette naissance fit une grande sensation ; la catastrophe qui venait d'enlever son auguste père rattachait tous les cœurs à cet enfant, Paris surtout se montra reconnaissant : tous les corps constitués vinrent saluer son berceau ; les corporations des dames de la Halle et des marchés, celles des charbonniers et des forts apportèrent leurs bouquets. Le roi, pour les remercier, fit offrir un banquet et un bal à chaque corporation. Celui des dames eut lieu dans le marché des Blancs-Manteaux, celui des charbonniers au marché Saint-Martin, et celui des forts aux Greniers d'abondance ; quinze cents converts aux Blancs-Manteaux, deux mille à Saint-Martin, et douze cents aux Greniers d'abondance. Les couverts étaient mis élégamment, les tables garnies de fleurs et d'un beau dessert. Chaque convive avait devant lui une bouteille de vin ordinaire et une de bordeaux excellent, une bouteille de vin de Champagne fut servie pour deux personnes. Toute la partie de la cuisine fut servie froide. Les préparations de ces trois repas furent faites à la Ville, sous la direction de MM. Louis Esbrat, chef de cuisine du prince de Tal-

tait de quel intérêt était une maison de prince pour l'industrie française, donna plusieurs fêtes et bals qui furent pour tous les seigneurs un signal de l'imiter; mais c'était surtout pendant son séjour à Rosny, que madame la duchesse de Berry, pour ses invités, faisait servir sa table grandement. Deux hommes de talent étaient à la tête de la bouche, M. Gallant comme maître-d'hôtel contrôleur et M. Drouet comme chef de cuisine.

On se rappelle encore à Paris le charmant bal

---

leyrand, et Gérard, chef de cuisine de M. le comte de Chabrol, préfet de la Seine. M. Palud étant toujours maître-d'hôtel de la Ville, j'étais à la tête du fourneau et je clarifiai au moins deux feuillettes de gelée; aussi les grosses pièces, les entrées et les rôts furent-ils richement croûtonnés. Nos travaux durèrent huit jours; mais les deux premiers jours on les employa à faire rôtir six mille poulets pour les distributions des douze arrondissements, tandis que M. Allain, gendre et successeur de M. Lozet, pâtissier de la Ville, faisait confectionner cinquante mille pâtés dans une partie des salles de Saint-Lazare. Les trois banquets furent servis ainsi : les Blancs-Manteaux à onze heures du matin, Saint-Martin à une heure, les Greniers d'abondance à deux heures. M. Louis Esbrat était à la tête du service de Saint-Martin, M. Gérard aux Blancs-Manteaux, on voulut bien me confier les Greniers d'abondance. La veille, à deux heures du matin, grosses pièces, entrées, rôts parés et glacés, entremets de légumes et de sucre, ces derniers en moule, furent déposés dans des barquettes et sur des brancards. Chaque chef, avec sa brigade, se mit à la tête de son convoi et partit pour sa destination, de manière qu'en arrivant il n'y eût plus qu'à dresser et à croûtonner de gelée. Les dames arrivent aux Blancs-Manteaux en voiture, les charbonniers et les forts à pied et musique en tête. Après les repas terminés les amis et les parents, munis de cartes, entrèrent dans ces trois endroits et les bals commencèrent, pour ne finir que le lendemain matin, pendant la durée desquels on distribua des pâtisseries et des rafraichissements.

que donna madame la duchesse de Berry à l'occasion du séjour de son auguste père Sa Majesté le roi de Naples ; tout ce que la délicatesse a de plus exquis, tout ce que le luxe a de mieux entendu fut déployé dans cette fête, qui fut une des plus remarquables de toutes celles qui furent données.

La bouche, chez Sa Majesté Louis-Philippe, a été long-temps dirigée par un de nos anciens praticiens les plus distingués, M. Savard, qui, à sa mort, a été remplacé par des hommes de talent ; comme toutes les maisons des souverains qui, depuis Louis XIV, ont régné en France, celle de Sa Majesté est encore le sanctuaire de la cuisine française où s'est réfugié le dieu Comus.

Quelques grands seigneurs, de riches et honorables financiers, les ambassadeurs étrangers tiennent encore de bonnes maisons, mais la perte si regrettable de notre illustre prince monseigneur le duc d'Orléans a porté un coup funeste à l'art culinaire. Ce prince, dont le caractère était éminemment français, avait compris aussi tout ce que la splendeur de la table pouvait faire vivre de branches d'industrie. Espérons dans un avenir prochain voir refleurir en France un art aussi nécessaire, un art, nous pouvons le dire avec orgueil, que nous

avons perfectionné et que nous avons fait connaître au monde entier. Espérons le pour ces jeunes praticiens remplis de talent et de zèle, qui ne demandent qu'à marcher dans cette carrière.

VOCABULAIRE

DES

TERMES TECHNIQUES

EMPLOYÉS

DANS LES DEUX VOLUMES

DU

TRAITÉ DES ENTRÉES CHAUDES.

BAIN-MARIE. Case en cuivre de deux pieds de longueur sur un et demi de largeur, quatre pouces de hauteur, pouvant contenir douze à quatorze casseroles dites bain-marie; on la remplit à moitié d'eau presque bouillante, on la maintient sans ébullition à cette chaleur sur la bouche d'un fourneau étouffé.

BAINS-MARIE. Casseroles étroites et hautes étamées des deux côtés pour contenir les sauces, ragoûts, etc.

BATTE. Espèce de petit couperet d'acier, carré et à deux tranchants, ayant un manche de six à sept pouces de longueur.

BLANCHIR. Plonger pendant quelques minutes des légumes, des issues, etc., dans de l'eau bouillante.

BOUQUET AROMATISÉ. Mélange de persil, thym, laurier, etc., orné comme une petite botte de foin et attaché par une ficelle rouée autour.

CARRÉ de veau, mouton, agneau, porc frais; la partie où se trouvent les côtes depuis le filet jusqu'au collet

CLARIFIER. De la gelée de viande avec des œufs et passer dans une serviette attachée à un tabouret, pour filtrer; clarifier du consommé, du sucre, les rendre clairs.

CORSER bouillon, consommé, sauce: 1° en foçant suffisamment de viande; 2° par la réduction en comprimant les sucs; 3° avec de la glace de veau, de volaille ou de gibier.

CHAINE. Toute la partie osseuse adhérente au filet d'un carré de veau, de mouton, etc.

COUCHER SUR BROCHE. Attacher, à l'aide de hatelets et de ficelle, les pièces que l'on doit faire rôtir, sur la broche.

CHEVALET. Morceau de pain, de mie, taillé en chevalet et couvert de bardes de lard frais, coupées très-fines, pour donner aux filets mignons une forme courbe.

CONTISER. Ciseler légèrement des filets de poulets, gros ou mignons filets de perdreaux, etc., pour mettre sur chaque ciselure un rond de truffe ou de langue à l'écarlate, etc., de la largeur du filet.

CUIRE VERT. Ne donner que juste la cuisson ferme, et laisser dans le fond chaudement, sans bouillir, pour rendre l'objet succulent.

CUISSON. Le temps que l'on fait cuire, mijoter dans le fond; on dit une belle cuisson, une cuisson verte, une cuisson prolongée.

DEGRÉ. Le point juste d'une cuisson, d'une friture, d'un blan-

chissage, de la réduction d'une sauce, des différentes cuissons du sucre.

DÉGRAISSER. Enlever toute la graisse qui monte sur le liquide.

DÉGRAISSIS. Ce que l'on retire en dégraissant.

DÉSOSSER une poularde, un poulet, du gibier; les ouvrir sur le dos pour en détacher tous les os, et leur redonner, à l'aide d'une farce ou d'une garniture, leur première forme : on désosse les levrauts et les lapereaux par l'intérieur.

DÉCORER. Synonyme d'historier; former différents dessins au fond d'un aspic, d'une timbalé, le tour et le couvercle d'un pâté, le dessus des filets de volaille et de gibier, les quenelles, etc.

DÉTREMPER. Mouiller, avec de l'eau, des œufs, du lait, des pâtes, des appareils.

ÉCHAUDER. Tremper dans l'eau bouillante pour enlever le poil, la plume, ou la pellicule.

ESSENCE. Le suc réduit légèrement de toutes les cuissons.

ESCALOPER. Couper en petits rouelles des filets de veau, de volaille, de gibier, de poisson.

ÉBULLITION. Bouillonnement permanent de tout liquide sur le feu.

ÉTOUFFER. Laisser mijoter sans évaporation.

ÉMONDER. Enlever la pellicule des amandes après les avoir plongées dans l'eau bouillante, etc.

FARINER. Imprégner de farine un objet qui doit être frit ou grillé.

FOND. Le mouillement, ou braise, dans lequel on a fait cuire.

FOND d'artichaut, la partie à laquelle sont attachées les feuilles; le fond d'un moule, d'un pâté.

FRÉMIR. Un instant avant l'ébullition.

FEUILLE. Morceau de cuivre mince avec deux anses et percé de trous pour mettre au fond des casseroles poissonnières, braisières, turbotières.

FLANCHET. Le haut d'un aloyau, d'une longe de veau, d'un filet de mouton.

GLACE. Essences de veau, de poulet, de gibier, réduites épais, pour qu'après leur refroidissement elles prennent un corps ferme et solide.

GLACER. Imbiber, à l'aide d'un pinceau, avec de la glace fondue, de la piquerie, des bardes de lard, une noix de veau.

GRILLER. Poser sur un gril et sur une paillasse de braise ardente pour donner la coction nécessaire. Coction se dit en général des substances soumises à l'action immédiate d'un feu vif. Cuisson se dit des substances alimentaires que l'on fait mijoter ou bouillir. On dit: coction d'une grillade, d'un rôti, d'une friture; on dit: cuisson d'une noix de veau, d'une poularde poêlée, etc.

GRILLE en fil de fer, sur laquelle on place les objets que l'on doit plonger dans la friture.

GRATIN. Faire gratiner au four ou sur un fourneau doux le fond d'une entrée ou d'un entremets, et donner couleur au-dessus avec le four de campagne.

HABILLER. Plumer, vider et flamber volaille et gibier; dépouiller et vider le gibier à poil; écailler, enlever les ouïes; vider, couper les nageoires et laver le poisson.

LIMONER. Mettre des cervelles dans l'eau fraîche pour enlever les pellicules sanguinolentes qui les couvrent; des lottes dans de l'eau presque bouillante, pour en enlever la peau.

MENU. Nomenclature des mets qui doivent être servis sur la table, écrits et désignés suivant l'ordonnance où ils doivent être offerts et mangés.

MIJOTER. Ne faire qu'un léger bouillonnement.

MATIGNON. Elle est sèche, voir la page 92 du premier volume des Entrées.

MARINADE chaude ou froide. Chaude : passez au beurre carottes, oignons émincés, persil en branches, quelques échalotes, thym, laurier, basilic, clous de girofle, ail; salez légèrement; mouillez de vinaigre avec un tiers d'eau froide; couvrez la viande de poivre, sel, persil en branches, oignons coupés en rouelles, huile et vinaigre. Et en général tout ce qui doit être mariné à froid.

MOUILLER, MOUILLEMENT. Tout ce qui sert à faire cuire un mets par l'ébullition.

MARQUER. Mets tout apprêté dans une pièce de batterie et que l'on n'a plus qu'à faire cuire.

MASQUER. Couvrir de sauce, de glace, de blancs d'œuf.

OLIVES (Tourner en). Donner à plusieurs légumes, à l'aide d'un petit couteau, ou du cuilleron d'acier, la forme d'une olive.

PANURE, PANER. Mie de pain passée très-fine au tamis pour en masquer ou paner différents objets.

PASSER. Roidir, dans du beurre, des viandes ou des légumes, les colorer ou les passer à blanc.

PASSER. Tous les liquides, jus, consommé, sauce, gelée, etc., à travers une étamine, une serviette, une chausse, un filtre, un tamis.

PARER. Donner une forme agréable aux objets crus ou cuits, avec le couteau.

PARTIR. Faire partir, placer sur un fourneau vif pour mettre en ébullition.

PUITS. L'espace vide que l'on laisse au milieu du plat en dressant une entrée et dans lequel on met une garniture.

SAUMURE. Voir les pages 300 et 301 du second volume du Traité des Entrées.

SINGER. Parsemer de farine nécessaire, des viandes pour un ragoût, afin de les lier.

SALPICON. Mélange de viande ou de poisson, avec truffes, champignons, langue à l'écarlate, le tout coupé en petits dés.

TOURNER une sauce en réduction avec la cuiller de bois, une liaison; la mal incorporer à la sauce des amandes en huile, ne pas assez les mouiller d'eau.

TOURNER des légumes, des fruits, leur donner une forme gracieuse, et rendre très-lisse leur superficie.

TROUSSER ou BRIDER. Arrêter, à l'aide d'une ficelle et d'une très-grosse aiguille, les ailes, l'estomac, les cuisses et les pattes d'une pièce de volaille ou de gibier.

TRUFFER. Garnir l'intérieur d'une pièce de volaille ou de gibier de truffes préparées.

VANNER. Agiter une sauce avec une cuiller pour la lisser et l'empêcher de faire peau.

TRAITÉ

DES ENTRÉES CHAUDES, DES ROTS,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES ET AUTRES,

EN GRAS ET EN MAIGRE, ETC.,

faisant suite à la cinquième partie de

L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIXe SIÈCLE.

SUITE DU SAUMON.

Sommaire.

Escalopes de saumon aux truffes. — Horly de filets de saumon sauce tomate.— Côtelettes de saumon à l'italienne. — Coulbac ou pâté russe.— Pâté de saumon à la française.

ESCALOPES DE SAUMON AUX TRUFFES.

Après avoir levé les filets de saumon suivant la règle, coupez-les en escalopes de la grandeur d'une pièce de dix centimes; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré; assaisonnez d'un peu de sel; coupez également en escalopes une demi-livre de truffes que vous jetterez dessus; couvrez de beurre fondu et d'un rond de papier. Vous préparerez un bord de pommes de terre, faites-le prendre couleur et sécher au four; aussitôt qu'il sera à son point,

videz-le pour le garnir d'une légère couche de farce de poisson que vous mettrez sécher soit au four, soit à l'étuve; faites sauter les escalopes; dix minutes avant de servir égouttez le beurre en ayant soin, avant de les retourner, de les détacher avec la lame du couteau; saucez d'une allemande; dressez dans le bord; masquez et servez.

Vous aurez eu soin, avec les débris de saumon mouillés de vin blanc, de tirer un petit consommé pour jeter dans l'allemande au moment de la réduction.

HORLY DE FILETS DE SAUMON SAUCE TOMATE.

Parez quatorze filets de saumon de la même manière que ceux indiqués à la sauce aux anchois; mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, un peu de muscade râpée, deux échalotes émincées, persil en branches, le jus de deux citrons, un demi-verre d'huile d'olive, un peu de thym et de laurier; ayez soin de remuer souvent les filets dans cet assaisonnement et d'égoutter l'eau qu'ils pourraient rendre; une heure avant le service égouttez-les sur un linge blanc; retirez tous les ingrédients qui ont servi à leur donner goût, sans excepter la mignonnette; mettez dessus une poignée de farine, remuez-les bien pour les sécher, reformez-les avec la lame du couteau, trempez-les dans quatre œufs battus pour les paner et pour les faire frire de belle couleur. Au moment du service dressez-les en couronne et saucez d'une sauce tomate légère.

COTELETTES DE SAUMON A L'ITALIENNE.

Coupez et parez quatorze filets de saumon en forme de côtelettes; masquez-les de chaque côté d'une purée de champignons très-réduite et refroidie, panez une fois sur la purée, la seconde fois à l'œuf et à la mie de pain mêlée d'un tiers de fromage de parmesan râpé; vous aurez conservé et coupé quatorze grosses arêtes de l'épine dorsale de la darne pour figurer l'os des côtelettes; entrez-les dans les bouts de chaque filet; au moment de servir posez sur le gril une feuille de papier huilée, faites griller de belle couleur sur un feu soutenu, dressez et saucez d'une sauce italienne.

COULBAC OU PATÉ RUSSE.

A Saint-Pétersbourg ce pâté se fait avec du saumon et du soudac quelquefois, mais dans des dîners d'apparat on remplace le soudac par le sterlet. A Paris, où nous n'avons ni l'un ni l'autre de ces poissons, nous les remplaçons avec avantage par le turbot : la description que je vais donner de ce pâté sera pour un couvert de douze ou quatorze personnes; il sera donc facile, pour celui qui le fera, de l'augmenter ou de le diminuer, suivant le nombre des convives. Prenez une darne de saumon de la grosseur des précédentes et un morceau de turbot de la même grosseur; levez-en les chairs, que vous couperez en une douzaine de morceaux carrés; hachez beaucoup de persil, de ciboule, un peu de civette, et deux morceaux de champignon; passez ces fines herbes avec une demi-livre de beurre dans un grand plat à sauter, sel, poivre, quatre épices : lorsqu'elles seront bien passées, mouillez d'un demi-verre de vin de Madère, mettez dedans les morceaux des deux poissons et faites mijoter doucement avec feu dessus et dessous, jusqu'à l'entière cuisson; ôtez alors les morceaux de poisson des fines herbes, et mettez-les sur un plat pour les laisser refroidir; mettez dans les fines herbes une forte cuillerée à pot d'espagnole,

faites réduire et mettez dans une terrine refroidir également pour vous en servir plus tard. Faites durcir six œufs, dont vous hacherez les blancs et les jaunes. Maintenant vous aurez une demi-livre de kacha (gruau de sarrasin), mettez-le dans une casserole avec une fois son volume d'eau, un peu de beurre et de sel; aussitôt que l'ébullition commencera retirez du feu, ajoutez deux onces de beurre fin que vous mêlerez bien, posez la casserole sur la paillasse avec feu dessus et dessous et entourée de cendre rouge; laissez ainsi pendant un quart d'heure, vingt minutes au plus; ce kacha doit se gonfler et se cuire comme du riz à l'indienne; les grains doivent se détacher les uns des autres; versez sur un plat. Vous aurez apprêté une pâte à brioche, moins fine que d'habitude; si vous êtes pressé, et que vous en ayez de toute préparée pour brioche ordinaire, emplissez-la avec une poignée de farine; dans l'un ou dans l'autre cas donnez-lui deux tours, formez-en deux abaisses : celle qui se trouvera dessous doit être d'un pouce plus large que celle de dessus; posez la plus large sur un plafond, faites un lit de kacha, un de fines herbes et d'œufs hachés, de la sauce par-dessus un des poissons, par-dessus le kacha les fines herbes, la sauce et les œufs, et ainsi de suite jusqu'à ce que ces diverses préparations soient toutes employées; alors couvrez le tout de la seconde abaisse, mouillez légèrement pour les coller ensemble et relevez sur celle-ci les bords de la première. Le pâté doit avoir la forme et la figure du pâté qu'à Paris on

appelle Pantin. Mouillez-le en dehors au lieu de le dorer, et masquez-le légèrement de mie de pain; mettez au four doux une heure et demie et servez-le en sortant du four.

Observation.

On peut remplacer la pâte à brioche par des rognures de feuilletage auxquelles on donnera deux tours; et si l'on ne trouvait pas de kacha, on le remplacerait aussi par la même quantité de riz.

PATÉ DE SAUMON A LA FRANÇAISE.

Habillez une darne de saumon de la grosseur de celle dite Darne de saumon grillée, enlevez-en l'arête et la peau, piquez-la de truffes et d'anchois dessalés, ensuite levez les chairs d'un moyen brochet pour en faire, suivant la règle, une farce à quenelles; lavez les débris qui vous resteront de ces deux poissons, passez-les au beurre avec carottes et oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une légère pincée de sel; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis, entourez la darne de saumon de légères bardes de lard et ficelez-la; marquez-la ainsi dans une casserole; passez le suage de poisson au bout de trois quarts d'heure, pendant lesquels vous l'aurez laissé mijoter doucement; mouillez-en la darne de saumon et donnez-lui trois quarts d'heure de cuisson; au bout de ce temps égouttez-la sur un plat de terre pour la laisser refroidir, passez, dégraissez et faites réduire le fond pour le mettre dans une financière qui servira à saucer le pâté chaud; vous aurez dressé ou foncé dans un moule la croûte d'un pâté chaud d'entrée; garnissez le fond et le tour de la farce de brochet préparée et dans laquelle vous aurez ajouté deux truffes crues et hachées, parez légère-

ment la darne de saumon; mettez-la dans le pâté et recouvrez-la d'une ligne de farce; recouvrez le pâté, mettez-le au four pendant une heure pour atteindre parfaitement l'intérieur; au bout de ce temps retirez-le pour le servir, enlevez le couvercle et la farce qui masquait le dessus du saumon, dégraissez bien le pâté, garnissez le dessus d'un ragoût de laitances, de truffes et de champignons, et saucez de la financière préparée. Si l'on voulait servir ce pâté froid on le préparerait de même, mais on n'enlèverait pas le couvercle, on ferait réduire davantage le fond dans lequel le saumon aurait cuit en y ajoutant un demi-verre de vin de Madère, puis on coulerait ce fond dans le pâté par la cheminée du couvercle : on ne servirait ce pâté que vingt-quatre heures après sa cuisson. On peut, si on le désire, remplacer le saumon par de l'esturgeon.

CHAPITRE DIX-NEUVIÈME.

DE LA TRUITE.

Il y a plusieurs espèces de truites qui diffèrent par la couleur de la chair : les meilleures sont celles dont la chair est rosée et que l'on nomme truites saumonées. La bonté de la truite vient des lieux et des eaux rapides qu'elle habite; celles qui sont pêchées dans des eaux stagnantes portent toujours une odeur de vase désagréable au goût et à l'odorat. La chair de la truite est excellente, légère et facilement digestive. Les truites du Mont-Cenis et celles du Mont-Saint-Bernard jouissent d'une grande réputation parmi les amateurs; on en trouve aussi d'excellentes, mais fort petites, en Bohême. La grande fraîcheur de ce poisson constitue tout son mérite; sa chair, étant très-délicate, se corrompt facilement; il faut la choisir ferme au toucher, l'écaille argentée, l'œil brillant et les ouïes rosées; il est même nécessaire, dans un temps orageux, de la faire cuire aussitôt qu'elle est habillée, quand même elle remplirait toutes les conditions que je viens d'énumérer.

Sommaire.

Truites à la bordelaise.— Petites truites à la génevoise; idem frites à l'anglaise; idem à la Mantoue; idem grillées à la maître-d'hôtel. — Sauté de filet de truites à la vénitienne. — Horly de filets de truites à l'anglaise.—Escalopes de filets de truites dans un bord de pommes de terre.

TRUITES A LA BORDELAISE.

Habillez six petites truites saumonées, c'est-à-dire ratissez-en les écailles, enlevez les ouïes et videz les entrailles en faisant une très-petite incision sur le ventre, ficelez la tête; mettez-les sur un plat de terre, jetez dessus thym, laurier, persil, deux échalotes émincées, sel, poivre, un jus de citron; retournez-les souvent dans cet assaisonnement; passez au beurre carottes émincées, un oignon en rouelles, thym, laurier, une gousse d'ail émincée, persil en branches, un peu de muscade râpée, sel et poivre; mouillez d'une bouteille de vin blanc de Bordeaux, laissez cuire une demi-heure; pendant ce temps sortez les truites de leur assaisonnement, égouttez-les et pressez-les dans un linge blanc et enlevez tous les ingrédients qui pourraient s'y attacher; beurrez un plat à sauter qui puisse les contenir toutes, aplatissez-les légèrement avec la paume de la main pour les faire tenir sur le ventre; passez la marinade et versez, mais à peine chaude, sur les truites, pour ne pas faire fendre la peau; faites partir sur un fourneau vif, étouffez sur la paillasse avec feu dessus et

dessous; huit à dix minutes de cuisson, et retirez-les pour en prendre le fond; enlevez-en la partie grasse, que vous mettrez sur les truites pour les tenir chaudes; liez le fond comme un velouté, faites-le travailler doucement pour cuire la farine et le dégraisser; mettez en réduction pour lui faire atteindre le point du suprême; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans un bain-marie pour tenir chaud. Au moment de servir dressez sur un plat, à l'aide d'une large écumoire, les truites; enlevez les ficelles qui serraient les têtes; ajoutez à la sauce une forte cuillerée à bouche de civette et de persil hachés et blanchis, gros comme une noix de beurre fin; saucez les truites de la moitié de cette sauce et envoyez, en servant, l'autre moitié dans une saucière.

PETITES TRUITES A LA GÉNEVOISE.

Habillez et préparez six petites truites comme les précédentes ; marquez une marinade cuite comme je viens de la décrire, mais, au lieu de la mouiller au vin blanc, mouillez de bon vin rouge de Bourgogne ou de Bordeaux ; passez également avec pression sur les petites truites lorsqu'elles seront cuites ; ce qui demandera l'espace de dix minutes, un quart d'heure au plus ; prenez la moitié du fond où elles auront cuit ; dégraissez-le, faites réduire de moitié, ajoutez y une cuillerée à pot d'espagnole, laissez tomber la réduction à demi liée et passez à l'étamine ; vous aurez haché un maniveau de champignons cuits, deux cuillerées à bouche de truffes crues et autant de persil, faites réduire avec un peu du fond des truites, jetez dans la sauce, et vous aurez la génevoise. Au moment de servir égouttez et dressez les petites truites tenues chaudes ; ajoutez à la sauce un beurre d'anchois entièrement dessalés, saucez les petites truites avec la moitié et envoyez le reste dans une saucière.

Je préviens qu'il est nécessaire de tenir d'un sel très-léger les marinades préparées pour cuire ces deux entrées, la réduction leur en donnant assez.

PETITES TRUITES FRITES A L'ANGLAISE.

Habillez six petites truites suivant la coutume, ciselez les deux côtés, mettez-les sur un plat avec sel, mignonnette, thym, laurier, oignons en rouelles, persil en branches, le jus de deux citrons : retournez-les souvent dans cet assaisonnement; au moment de servir égouttez-les, farinez-les légèrement, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain, plongez-les dans une belle friture chauffée vif; aussitôt qu'elles seront fermes sous le doigt et croustillantes, sortez-les de la friture, dressez-les en mettant entre chacune un bouquet de persil frit. Vous enverrez dans une saucière une sauce froide préparée ainsi : hachez parfaitement une ravigote, mettez-la dans une terrine avec sel et poivre, une échalote hachée très-fin et blanchie, la chair de quatre anchois très-dessalés et pilés; délayez avec un peu d'huile d'olive et passez au tamis de Venise; incorporez à ces ingrédients de l'huile et un peu de vinaigre à l'estragon, et servez.

PETITES TRUITES A LA MANTOUE.

Habillez six petites truites suivant la règle, levez les filets des deux côtés, mais sans les détacher de la tête; seulement, pour en enlever l'arête tout entière, à l'exception de la queue, extirpez toutes les petites arêtes qui pourraient se trouver dans les chairs; faites une farce moitié merlan et moitié saumon, tenez-la un peu ferme; ajoutez-y deux ou trois truffes crues et coupées en dés; masquez de cette farce les deux filets de chaque truite; réunissez-les pour donner à la truite sa première forme, roulez dans des feuilles de papier fort et beurré, ficelez de trois ficelles, placez-les sur le ventre dans un plat à sauter, mouillez avec une marinade préparée comme celle indiquée aux Truites à la bordelaise. Que les truites ne baignent qu'à moitié. Faites partir et mettez au four sans couvrir, en arrosant souvent le papier afin qu'il ne brûle pas; donnez une demi-heure de cuisson; au bout de ce temps égouttez sur un plafond, enlevez le papier, dressez les truites et saucez d'une sauce italienne blanche; envoyez le reste dans une saucière.

PETITES TRUITES GRILLÉES A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Habillez six petites truites comme les précédentes, cisez-les légèrement des deux côtés, mettez-les sur un plat de terre avec sel, poivre, oignon en rouelles, persil en branches, un verre d'huile d'olive; retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Vingt minutes avant de servir débarrassez-les de tous ces ingrédients, frottez-les de l'huile sur toutes les parties, frottez également d'huile le gril qui doit les recevoir, mettez sur une paillasse vive et soutenue, donnez une belle couleur, retournez au bout de dix minutes en appuyant un couvercle de casserole sur les truites et les renversant dessus en maintenant le gril. De cette manière, si quelques parties de la peau se trouvaient attachées il serait facile de les détacher sans en enlever aucun fragment. Au bout de dix autres minutes employez le même procédé pour ôter les truites; dressez-les sur le plat, où vous aurez mis une maître-d'hôtel crue: glacez et servez.

SAUTÉ DE FILETS DE TRUITES A LA VÉNITIENNE.

Levez les filets de six moyennes truites, parez-les, enlevez-en toutes les petites arêtes sans cependant en ôter la peau; placez-les sur un plat de terre avec sel, rouelles d'oignon, persil en branches, thym et laurier, le jus de deux citrons; sautez-les souvent dans cet assaisonnement; au moment de servir ayez dans un plat à sauter, qui pourra contenir tous les filets, du beurre clarifié et chaud; égouttez et pressez un peu les filets dans un linge blanc, placez-les dans le beurre du côté de la peau, sautez-les sur un feu vif, retournez-les au bout de quelques minutes, passez avant la lame du couteau dessous, remettez au feu quelques minutes encore, que les filets soient raidis; égouttez sur un linge blanc pour enlever la peau, que vous avez laissée, et dressez. Si les filets étaient mis d'avance avec le beurre, l'humidité qu'ils rendraient les ferait attacher; la chair des truites étant très-délicate, les filets se mettraient en morceaux : la manière que j'indique fait éviter cet inconvénient. Vous aurez tenu prêt un ragoût de truffes et de champignons émincés et liés d'une cuillerée à dégraisser de sauce vénitienne; garnissez-en le puits de l'entrée, et saucez de la sauce vénitienne.

HORLY DE FILETS DE TRUITES A L'ANGLAISE.

Levez les filets de six petites truites, parez-les, enlevez-en toutes les arêtes sans en ôter la peau; mettez-les dans une petite terrine avec sel, mignonnette, persil en branches, rouelles d'oignon, thym, laurier, huile d'olive un demi-verre, vinaigre à l'estragon deux cuillerées à bouche; une demi-heure avant de servir égouttez-les de leur assaisonnement sur un linge blanc; les fariner légèrement et les paner en les trempant avant dans de l'œuf battu, pour les faire frire, juste à l'instant de les envoyer, dans une friture vive, et leur donner une belle couleur dorée; sortez-les de la friture, posez-les sur un linge blanc pour en éponger ce qui pourrait rester de graisse, dressez-les en couronne et saucez, sans masquer, d'une sauce tomate légère.

ESCALOPES DE FILETS DE TRUITES DANS UN BORD DE POMMES DE TERRE.

Levez les filets de trois moyennes truites, extirpez-en les petites arêtes, enlevez-en la peau, coupez dans chaque filet des escalopes de la largeur et de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes; mettez-les à mesure sur un plat de terre, saupoudrez-les d'un peu de sel, arrosez-les de deux jus de citrons et de quelques cuillerées à bouche d'huile d'olive. Avant de servir ayez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud, placez-y les escalopes, sautez-les sur un fourneau vif, retournez aussitôt qu'elles seront roidies sur le côté adhérent au fond du plat à sauter, en passant avant la lame du couteau dessous. Aussitôt que l'autre côté des escalopes sera roidi de même, égouttez tout le beurre, ajoutez un émincé de champignons cuits, autant de truffes également émincées et sautées au beurre. Vous aurez fait prendre couleur à un bord de pommes de terre (préparé comme je l'ai indiqué au chapitre III, page 43); mettez au fond un lit des escalopes, masquez-les de béchamel grasse ou maigre, suivant sa destination; par-dessus un second lit masquez de même, et ainsi de suite jusqu'à l'emploi total des escalopes; masquez encore le

tout, glacez légèrement le bord de pommes de terre et servez.

Observation.

Les truites peuvent s'apprêter de toutes les manières indiquées pour le saumon, quoique leur chair ait moins de consistance que celle de ce dernier; c'est en suivant la méthode que je viens d'indiquer, et avec les soins que la délicatesse de la chair de la truite réclame, que l'on parviendra à en tirer le même parti : pour le pâté de truite à la française on devra suivre la recette décrite au Pâté de saumon.

CHAPITRE VINGTIÈME.

DU THON.

Le thon arrive presque toujours à Paris cuit et conservé dans l'huile, on le sert comme hors-d'œuvre; mais comme depuis quelque temps il nous en arrive souvent de frais, je vais donner les meilleures recettes pour le servir. Le thon nous vient de la Méditerranée, quelquefois aussi on en pêche dans l'Océan; mais seulement à l'arrivée, dans cette mer, des bancs de maquereaux, dont on assure que le thon est très-vorace. La chair de ce poisson est ferme et grasse, d'un assez bon goût, mais d'une digestion difficile : aussi les estomacs faibles doivent-ils s'en abstenir. C'était avec la saumure du thon que les Romains préparaient le muria, sauce qu'ils employaient dans presque tous leurs aliments; la plus estimée venait d'Antipolis et de la Dalmatie. Horace a fait l'éloge de celle de Byzance. On assure que la sauce appelée par les Anglais soya, et qu'ils tirent de l'Inde, a beaucoup de rapport avec le muria.

Sommaire.

Tronçon de thon à la provençale; idem sauce kari; idem à l'italienne; idem à la royale; idem truffé à la Périgueux. — Filets de thon sautés aux truffes.— Côtelettes de thon à la macédoine.— Aiguillettes de thon à la toulonnaise.— Horly de filets de thon à l'anglaise.— Pâté de thon froid aux truffes.

TRONÇON DE THON A LA PROVENÇALE.

Faites couper un tronçon de thon de cinq pouces de longueur; ratissez-le; enlevez-en le sang coagulé qui se trouve attaché à l'arête; lavez-le bien, puis épongez-le dans un linge blanc; lardez-le de moitiés d'anchois bien dessalés et dont vous aurez enlevé toutes les arêtes; ficelez le tronçon; posez-le sur un plat de terre avec thym, laurier, ail et oignons émincés, persil en branches, sel et poivre, huile d'olive; émincez huit gros oignons blancs, faites-les blanchir, égouttez-les sur un tamis, puis jetez-les dans un verre d'huile chaude; aussitôt qu'ils commenceront à se colorer, mouillez d'une bouteille de vin de Champagne; ajoutez un bouquet garni de persil, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, un peu de piment de Cayenne, un peu de sel et une gousse d'ail hachée; mettez dans ce fond le tronçon de thon recouvert d'un rond de papier beurré; faites partir; étouffez avec feu dessus et dessous; laissez ainsi mijoter pendant trois quarts

d'heure; alors égouttez le tronçon pour le tenir chaud à l'étuve; passez le fond, dégraissez-le; ayez soin de conserver les oignons et retirez-en le bouquet et le girofle; faites réduire le fond; ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'espagnole réduite, la moitié autant de sauce tomate; cette sauce étant arrivée à une réduction liée, versez-la dans un bain-marie; ajoutez-y les oignons émincés, deux cuillerées à bouche de câpres; dressez le tronçon de thon sur le côté; saucez d'une partie de la sauce et envoyez l'autre dans une saucière.

TRONÇON DE THON SAUCE KARI.

Préparez un tronçon de thon comme le précédent; piquez-le également d'anchois et marinez-le de même; passez au beurre carottes, oignons émincés, thym, laurier, ail, girofle, débris de champignons, poudre à kari et poivre de Cayenne deux cuillerées à café, autant de safran en poudre; mouillez d'une bouteille de vin blanc de Chablis; mettez le tronçon de thon cuire dans ce fond; trois quarts d'heure seulement à mijoter; au bout de ce temps égouttez; tenez chaud à l'étuve; passez le fond; dégraissez; faites réduire à moitié; ajoutez autant de velouté travaillé qu'il vous reste de fond; réduisez au point du suprême; ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs pour lier; passez à l'étamine; dressez le tronçon sur le plat; et avant de saucer ajoutez à la sauce deux cuillerées à bouche de civette hachée et blanchie, gros comme une noix de beurre et un demi-jus de citron.

TRONÇON DE THON A L'ITALIENNE.

Préparez un tronçon de thon comme le premier indiqué, mais sans le piquer; marinez-le de même autant que possible; la veille de le servir, faites légèrement roussir dans du beurre oignons, carottes et persil, thym, laurier, sel et mignonnette; mouillez d'un verre de vin de Madère; laissez réduire afin que les ingrédients s'imprègnent du vin; versez sur un plat de terre pour qu'ils se refroidissent; une heure et demie avant de servir beurrez grassement deux feuilles de fort papier ouvertes dans toute leur longueur; mettez d'abord la moitié des légumes passés, par-dessus le tronçon de thon et le reste des légumes; relevez les quatre parties des feuilles pour en former une caisse; placez sur un plafond et mettez cuire une heure au four; au bout de ce temps déballez pour dresser et servir : saucez d'une italienne brune.

TRONÇON DE THON A LA ROYALE.

Habillez un tronçon de thon comme les précédents, enlevez l'arête du milieu et cloutez toute la chair de truffes ; préparez une farce de merlans pour quenelles suivant la règle; préparez pour sa cuisson une mirepoix avec persil, carottes, oignons émincés, thym, laurier, deux clous de girofle, peu de sel; passez légèrement au beurre; mouillez d'une bouteille de vin Sauterne et d'un verre de vin de Madère; faites cuire pendant trois quarts d'heure et passez avec pression; garnissez l'intérieur du tronçon d'une partie de la farce à quenelles dans laquelle vous aurez incorporé deux truffes crues coupées en gros dés ; entourez le tronçon de légères bardes de lard; ficelez-le ; placez-le dans une casserole avec le mouillement; faites partir et mijoter avec feu dessus et dessous, trois quarts d'heure de cuisson ; arrosez souvent; vous aurez moulé quinze à vingt quenelles dans des cuillers à café, autant de truffes tournées en olive cuites et roulées dans leur glace; égouttez le thon; passez le fond ; dégraissez-le, faites-le réduire presqu'à glace pour l'incorporer à une sauce financière que vous aurez tenue prête; dressez le tronçon, dont vous aurez ôté la peau ; garnissez l'un des côtés des petites quenelles pochées et l'autre des truffes; glacez l'entrée; saucez peu et envoyez le reste de la sauce dans une saucière.

TRONÇON DE THON TRUFFÉ A LA PÉRIGUEUX.

Habillez un tronçon de thon comme les précités; enlevez-en l'arête; puis, enlevez de chaque côté une partie de la chair, sans la détacher, que vous reportez sur la partie mince du ventre; faites une farce à quenelles avec une petite anguille, tenez-la un peu ferme; vous aurez préparé une livre de truffes de la même manière que celles pour la poularde truffée à la Périgueux (si l'entrée devait être servie en maigre, vous remplacerez le lard par du beurre); posez sur une mince barde de lard la moitié de la farce d'anguille étalée de la largeur de l'ouverture du tronçon; posez-le droit sur cette farce, qui doit former le fond; versez les truffes refroidies dans le vide et recouvrez la seconde ouverture du reste de la farce; entourez de lard; ficelez le tronçon de thon afin que les truffes ne puissent s'échapper. Cette préparation doit se faire la veille du jour où vous la servirez. Passez un attelet mince dans le tronçon de part en part; posez-le sur deux feuilles de fort papier beurré; entourez-le de légumes passés au beurre préparés comme ceux qui sont décrits pour le tronçon à l'italienne; couchez sur broche à l'aide de l'attelet; ficelez sur celle-ci par de doubles ficelles qui l'empêchent de tourner; donnez une heure un quart de cuisson; débrochez; déballez; enlevez la peau; dressez et saucez d'une sauce Périgueux.

FILETS DE THON SAUTÉS AUX TRUFFES.

Prenez et habillez un tronçon de thon suivant la règle; levez-en les chairs, dans lesquelles vous couperez quatorze morceaux en leur donnant la forme de filets de poulet; mettez-les sur un plat de terre avec sel, poivré, persil, quelques rouelles d'oignons, parures de truffes et un jus de citron. Cette préparation doit se faire la veille du dîner pour mortifier et attendrir les filets. Le jour où vous les servirez, séparez-les de tous les ingrédients avec lesquels vous les aurez couverts; marquez-les dans un plat à sauter beurré; recouvrez-les de beurre très-fin et fondu, ainsi que d'une livre de truffes crues coupées en escalopes; couvrez d'un rond de papier; au moment du service faites sauter comme des filets de poulets; égouttez le beurre; ajoutez dans le sauté quelques cuillerées d'italienne blanche; dressez en couronne les filets, les truffes dans le puits; finissez la sauce d'une cuillerée à bouche de bonne huile et d'un demi-jus de citron et masquez les filets.

CÔTELETTES DE THON A LA MACÉDOINE.

Coupez dans un tronçon de thon quatorze morceaux en leur donnant la grosseur d'un filet de poulet et la forme d'une côtelette ; conservez quatorze des grosses arêtes attachées à celle du dos du poisson ; nettoyez et coupez-les pour en former les os des côtelettes ; mêlez dans une sauce allemande très-réduite quelques cuillerées à bouche de purée de champignons très-serrée ; masquez de cet appareil les filets de thon de chaque côté ; panez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf en leur conservant la forme que j'ai indiquée ci-dessus ; entrez dans le bout les arêtes préparées ; au moment de servir, posez sur un gril un fort papier huilé ; faites griller les côtelettes de belle couleur ; dressez en couronne ; garnissez le puits d'une macédoine de légumes préparée suivant la règle ; saucez le pied de l'entrée d'une demi-glace.

AIGUILLETTES DE THON A LA TOULONNAISE.

Coupez dans un tronçon de thon de la grosseur des précédents de vingt à vingt-quatre aiguillettes, c'est-à-dire sur la longueur des petits filets de quatre lignes carrées; mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, persil en branches, un peu de thym, de laurier et de basilic, un peu de vinaigre à l'estragon, un verre de bonne huile, une demi-douzaine d'échalotes et deux gousses d'ail émincées; sautez souvent les aiguillettes dans cet assaisonnement, qu'elles s'en imprègnent parfaitement; au moment de servir égouttez-les; farinez-les dans plusieurs poignées de farine, qu'elles ne laissent apercevoir aucune humidité; ayez dans une poêle à frire un volume d'huile assez considérable pour que les aiguillettes y baignent entièrement; laissez-la chauffer rouge, c'est-à-dire qu'en y jetant quelques gouttes d'eau elle petille fortement et forme de petits globules blancs; plongez aussitôt dans l'huile les aiguillettes; donnez-leur une belle couleur, qu'elles soient très-croustillantes; égouttez-les pour les dresser; retirez l'huile du feu pour y faire frire d'un beau vert une forte poignée de sauge fraîche et épluchée; dressez les aiguillettes dessus en buisson.

Observation.

Chaque fois que j'ai parlé de friture, je n'ai jamais ajouté qu'il fallait jeter du sel sur les objets qui en sortaient, en voici la raison : l'expérience m'a appris que la surface des objets bien frits et toute l'humidité qu'ils contenaient s'étant évaporée ne faisaient plus dissoudre le sel, il est donc nécessaire de saler avant de faire frire et inutile de saler à part ; il en est de même du sucre, qui ne fond pas jeté sur un beignet bien frit, mais qui au contraire le glace à blanc; une friture prise à point saisit l'objet que vous y plongez, concentre les sucs, qui subissent une coction intérieure, ce qui donne à l'aliment tout le goût désirable sans le pénétrer d'aucune partie grasse.

HORLY DE FILETS DE THON A L'ANGLAISE.

Coupez un tronçon de thon en quatorze parties, de la longueur et de la grosseur des filets de soles; parez-les et arrondissez-les de chaque bout, mettez-les mariner avec sel, poivre, thym, laurier, oignons en rouelles, persil en branches, vinaigre à l'estragon deux cuillerées à bouche, un demi-verre de bonne huile; vingt minutes avant de servir égouttez-les avec soin, dégagez-les des ingrédients qui composaient l'assaisonnement; farinez-les après les avoir épongés dans un linge blanc, puis panez-les une fois à l'œuf, donnez leur la forme d'un arc et posez-les à mesure sur des couvercles de casseroles que vous aurez légèrement masqués de mie de pain; dix minutes avant de servir glissez-les dans la friture rouge, qu'ils soient fermes et d'une belle couleur, égouttez-les, dressez en couronne et saucez d'une tomate légère.

PATÉ DE THON FROID AUX TRUFFES.

Pour ce pâté le choix de la grosseur du morceau de thon dépendra du volume que l'on voudra lui donner. Celui que je vais décrire sera pour douze ou quatorze personnes. Il est nécessaire de se procurer le thon la veille de l'employer afin de le laisser mortifier; choisissez-le un tiers plus gros que celui décrit pour entrée : faites-le, autant que possible, couper dans la partie du ventre; parez-le, enlevez-en la peau et les arêtes et mettez de côté toutes les parties grasses; faites laver et éplucher trois livres de belles truffes, ayez deux moyennes anguilles dont vous lèverez les filets, gardez-en les deux tiers pour faire une farce comme je l'indiquerai tout à l'heure; coupez l'autre tiers en forme de lardons pour en piquer le thon; assaisonnez cette anguille avec sel, poivre, épices et muscade, persil, truffes hachées; ajoutez autant de morceaux de truffes crues que vous aurez de morceaux d'anguille coupés de même pour en piquer également le poisson; cette opération terminée, ficelez le thon, posez-le sur un plat de terre, jetez dessus persil en branches, un oignon et une gousse d'ail émincés, sel, poivre, épices, deux cuillerées de vin de Madère; le lendemain mettez tous ces ingrédients dans une casserole avec un

quart de bon beurre, une carotte émincée, parures de truffes et de champignons, thym, laurier; laissez roussir légèrement et mouillez d'une bouteille de vin de Sauterne, ajoutez-y les arêtes du thon et des anguilles avec les débris qui ne pourront pas vous servir; laissez cuire trois quarts d'heure, passez avec pression; vous aurez marqué le thon dans une casserole, mouillez avec ce fond, donnez trois quarts d'heure de cuisson, égouttez pour laisser refroidir, passez et dégraissez le fond pour le réduire à demi-glace; le mettre de côté pour vous en servir plus tard. Prenez la chair des anguilles qui vous restera avec les parties grasses du thon que vous aurez paré; ajoutez une douzaine d'anchois dessalés, hachez le tout parfaitement en y ajoutant un quart de beurre fin, sel, poivre, épices, deux jaunes d'œufs et un œuf entier, puis passez au tamis à quenelles et mêlez deux fortes cuillerées à bouche de truffes crues hachées. Vous aurez dressé à la main, ou foncé dans un moule, une croûte de pâté (voir le chapitre V du *Pâtissier royal*). Cette croûte prête, masquez-en le fond et le tour de la farce; posez au milieu le morceau de thon que vous aurez paré légèrement; emplissez de farce les vides qui se trouveraient entre celui ci et les parois de la croûte; enfoncez-y des truffes coupées en deux ou en trois et recouvrez le tout du reste de la farce, sur laquelle vous ajouterez quelques truffes; finissez avec un couvercle historié sur lequel vous ménagerez une petite cheminée; donnez deux heures de cuisson : veillez à ce que la

pâte prenne une belle couleur et retirez du four; faites fondre le fond conservé et réduit, et qui doit se trouver pris en gelée, et coulez-le dans le pâté par la petite cheminée à l'aide d'un entonnoir; laissez refroidir le pâté dans un endroit frais : deux jours après vous pourrez le servir.

C'est surtout à l'époque du carême que l'on mange du pâté de thon. Je suis assuré que si à cette époque on pouvait se procurer de ce poisson à Paris, et confectionner des pâtés comme celui que je viens de décrire, les gourmets leur donneraient la préférence sur ceux que l'on tire de Marseille ou de la Provence en général.

CHAPITRE VINGT ET UNIÈME.

DU CABILLAUD, OU MORUE FRAICHE, ET DE L'AIGREFIN.

Le cabillaud, ou morue fraîche, se pêche en partie dans la Manche; sa chair est blanche, ferme, feuilletée, d'un excellent goût, très-nourrissante et de facile digestion. La morue salée se digère plus difficilement; quoique ramollie par la macération dans l'eau, elle est presque toujours dure et coriace: les estomacs faibles doivent s'en abstenir. Le stockfish des Hollandais est la morue que l'on fait sécher sans employer le sel. L'aigrefin, par ses qualités, se rapproche beaucoup du cabillaud: sa peau est plus écailleuse; mais sa chair est de même crémeuse, blanche et feuilletée. Sa peau est d'une légère couleur d'ardoise, et de chaque côté est tracée une raie noire qui s'étend de la tête à la queue.

Sommaire.

Darne de cabillaud à la hollandaise; idem à la Sainte-Menehould; idem sauce aux crevettes; idem à la Périgueux; idem à la provençale.—Horly de filets de cabillaud. — Émincé de cabillaud à la Béchamel; idem au

gratin. — Morue à la maître-d'hôtel ; idem à la hollandaise; idem à la lyonnaise; idem à la milanaise. — Aiguillettes de morue frites. — Brandade de morue.

DARNE DE CABILLAUD A LA HOLLANDAISE.

Faites couper une darne de cabillaud de cinq pouces de longueur; ratissez les écailles, enlevez le sang qui se trouve attaché à l'arête, lavez-la dans plusieurs eaux, égouttez-la et placez-la sur un plat de terre, en semant du sel blanc dessus et dessous: déposez-la ainsi dans la partie du garde-manger la plus fraîche. Dans les chaleurs il faudrait la mettre dans les timbres sur la glace. Trois quarts d'heure avant de servir emplissez d'eau un peu plus qu'à moitié une petite poissonnière ou une casserole ovale qui puisse contenir la darne de cabillaud, mettez dans l'eau une forte poignée de sel blanc, un oignon coupé en rouelles, quelques branches de persil. Lavez de nouveau la darne de cabillaud, roulez les deux parties du ventre en dedans, ficelez de trois ficelles dont les nœuds s'attacheront sur le dos, puis appuyez sur cette partie la paume de la main de manière à l'aplatir assez pour que, lorsque vous la dresserez, elle puisse s'appuyer sur le ventre; de cette manière, la personne qui servira pourra plus facilement lever les filets. Posez le cabillaud sur une feuille, et aussitôt que l'eau sera en ébullition plongez-le dedans; laissez sur le feu jusqu'à ce que l'eau jette un bouillon, retirez de suite,

couvrez et laissez sans bouillir vingt minutes à l'angle du fourneau, ce temps est suffisant pour la cuisson : alors le cabillaud doit être ferme au toucher, feuilleté et crémeux en le servant. Un peu avant de mettre le cabillaud au feu, vous ferez laver et cuire à la vapeur une quinzaine de pommes de terre de Hollande; aussitôt qu'elles seront cuites enlevez la peau, et, comme vous les aurez choisies assez grosses pour les couper en deux, formez avec chacune des moitiés de petites pommes de terre tournées ovales que vous jetterez à mesure, pour les tenir chaudes, dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre le beurre le plus fin. Vous aurez mis aussi dans une casserole fondre au bain-marie trois quarts du même beurre avec sel, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron; au moment de servir égouttez parfaitement la darne, enlevez les ficelles qui la maintenaient, dressez-la sur le plat en groupant sur les quatre faces les petites pommes de terre tenues chaudes dans le beurre : écumez le beurre fondu au bain-marie, il doit être très-chaud; tirez-le à clair pour laisser au fond la muscade et le poivre, ainsi que la partie laiteuse qu'il aura déposée; envoyez-le en même temps que vous servirez le poisson; envoyez aussi des câpres sur une assiette. On pourra remplacer le beurre fondu, par une sauce aux câpres ou par une sauce aux huîtres.

Observation.

Il arrive souvent qu'un cuisinier se trouve à court de batterie et qu'il ne possède que quelques poissonnières toutes trop grandes pour cuire les darnes de tous les poissons dont je viens de donner les recettes, et qui, d'ailleurs, consommeraient beaucoup de charbon avant d'arriver à l'ébullition, et par conséquent dont les feuilles ne pourraient pas entrer dans une casserole ovale; je conseille donc de faire faire, tant pour les casseroles ovales que pour les rondes, une demi-douzaine de ces grilles en fil de fer avec deux anses à charnières, comme celles des feuilles de poissonnières : ces sortes de grillages, que l'on fait si bien aujourd'hui, rendent inutile l'emploi de l'écumoire, avec laquelle, malgré toutes les précautions, on risque souvent de briser l'objet que l'on veut égoutter. On trouve aussi chez tous les ferblantiers les marmites à vapeur pour la cuisson des pommes de terre dont je viens de parler. Ce sont des boîtes rondes en fer blanc d'un pied de hauteur sur sept de diamètre, une passoire en fer blanc dans laquelle sont les pommes de terre est adaptée à l'intérieur à six pouces de profondeur; on met au fond quatre pouces d'eau; aussitôt qu'elle est en ébullition on place la passoire avec les pommes de terre, on recouvre d'un premier couvercle emboîtant la passoire, puis d'un second emboîtant la marmite; on pose la boîte sur un fourneau étouffé pendant

vingt minutes : on obtient la cuisson parfaite des pommes de terre. Lorsque l'on est privé de cette utile boîte on la remplace par le moyen que voici : on met les pommes de terre dans une casserole avec quelques lignes d'eau au fond; on jette quelques grains de sel dessus, on fait partir sur un fourneau en plaçant un linge blanc mouillé sur les pommes de terre; on étouffe le fourneau, on couvre la casserole avec cendre rouge sur le couvercle, et au bout de vingt minutes la cuisson s'opère également.

DARNE DE CABILLAUD A LA SAINTE-MENEHOULD.

Préparez et habillez une darne de cabillaud comme la précédente, mais sans la mettre au sel; ficelez-la, et passez une mirepoix que vous mouillerez d'une demi-bouteille de vin blanc de Chablis; au bout d'une demi-heure de cuisson passez avec pression dans une casserole ovale; posez dans ce mouillement la darne de cabillaud sur sa feuille; aussitôt que l'ébullition commencera étouffez sur un fourneau avec feu dessus le couvercle; si le four était à votre disposition placez-y la casserole, mais toujours couverte; au bout de vingt minutes retirez le cabillaud de sa cuisson, placez-le sur un plafond sans l'ôter de la feuille sur laquelle vous l'aurez placé, enlevez les ficelles, masquez le cabillaud de béchamel réduite, panez de mie de pain que vous arroserez de beurre clarifié, et faites prendre couleur au four. Vous aurez blanchi et égoutté quatre douzaines d'huîtres dont vous garderez une partie de l'eau; passez la mirepoix dans laquelle aura cuit le cabillaud; marquez-en une sauce au beurre que vous lierez de quatre jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à dégraisser de l'eau des huîtres, passez à l'étamine, tenez chaud au bain-marie; aussitôt que la darne de cabillaud aura pris couleur retirez-la du

four; finissez à ce moment seulement la sauce avec gros comme un œuf de beurre d'anchois, un jus de citron; ajoutez-y les huîtres; versez-en une partie dans le plat, placez dessus la darne de cabillaud et envoyez en servant le reste de la sauce dans une saucière.

DARNE DE CABILLAUD SAUCE AUX CREVETTES.

Préparez et habillez une darne de cabillaud comme celle dite à la hollandaise; posez-la également sur un plat avec sel blanc dessus et dessous; au moment de la faire cuire, ciselez-la légèrement de chaque côté du dos; ficelez-la et faites-la cuire de la même manière qu'il est indiqué à la darne de cabillaud à la hollandaise; surtout, pendant le temps que réclame sa cuisson, que l'eau n'entre pas en ébullition, ce qui rendrait la chair molle et lui ferait perdre toute sa partie crémeuse; au bout de vingt minutes égouttez la darne, qui doit être ferme au toucher; vous aurez préparé une sauce aux crevettes (voir la page 59 du Traité des petites sauces), versez-en la moitié sur le plat, dressez dessus la darne de cabillaud épongée de toute l'eau qu'elle aurait pu prendre, et servez en envoyant l'autre moitié de la sauce aux crevettes dans une saucière.

DARNE DE CABILLAUD A LA PÉRIGUEUX.

Habillez et lavez suivant la règle une darne de cabillaud de cinq à six pouces de longueur; épongez-la parfaitement de toute l'eau dont elle aurait pu s'imbiber; enlevez entièrement la grosse arête dorsale ainsi que les petites qui se trouvent dans la partie du ventre; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade râpée; vous aurez préparé une farce à quenelles de merlans dans laquelle vous aurez incorporé quatre moyennes truffes crues coupées en dés; ciselez légèrement la chair de l'intérieur du cabillaud sur sa longueur; masquez-la de la farce; roulez-la pour lui donner sa forme primitive; ficelez-la pour la faire cuire dans une mirepoix préparée comme celle de la darne de cabillaud à la Sainte-Menehould. Donnez trois quarts d'heure de cuisson, égouttez, déficelez pour dresser et masquez d'une sauce Périgueux dans laquelle vous aurez incorporé quelques cuillerées à dégraisser du fond de la cuisson réduit.

DARNE DE CABILLAUD A LA PROVENÇALE.

Préparez une darne de cabillaud comme la précédente, enlevez-en également les arêtes grosses et petites, lardez-la dans sa longueur de filets d'anchois dessalés; préparez aussi une farce de merlans dans laquelle vous mettrez un beurre d'anchois, une pincée de poivre de Cayenne et un gros oignon blanc coupé en dés passé et cuit dans le beurre; masquez-en l'intérieur du poisson, roulez et ficelez-le, puis émincez quatre gros oignons blancs, passez-les dans un verre d'huile d'olive; il faut qu'ils soient légèrement roussis; ajoutez une gousse d'ail émincée, thym, laurier, basilic, sel, poivre; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Sauterne; laissez réduire d'un quart; passez avec pression pour faire cuire pendant une heure la darne de cabillaud à l'estouffade dans ce mouillement; au bout de ce temps égouttez-la, tenez-la chaude à l'étuve; passez le fond, dégraissez-le, réduisez-le à demi-glace pour le joindre à une sauce allemande préparée (voir le Traité des petites sauces, page 49). Au moment de servir déficelez la darne de cabillaud, enlevez-en la peau sans effleurer la chair, dressez-la sur le plat et saucez de la sauce, dans laquelle vous ajouterez une cuillerée à bouche d'huile d'olive et une de civette hachée et blanchie.

On peut, si l'on veut, garnir le tour de la darne de morilles cuites aux fines herbes.

HORLY DE FILETS DE CABILLAUD.

Prenez et habillez une darne de cabillaud coupée comme les précédentes; enlevez-en la peau et toutes les arêtes, et coupez sur la longueur une vingtaine de filets; donnez-leur deux pouces de largeur, parez-les et placez-les sur un plat de terre avec sel, poivre, thym, laurier, oignons coupés en tranches, persil en branches, vinaigre à l'estragon, huile d'olive un demi-verre. Vingt minutes avant le service égouttez ces filets sur un linge blanc, farinez-les en mettant assez de farine pour absorber toute l'humidité des filets; donnez-leur la forme d'un arc en les plaçant à mesure sur un couvercle de casserole, puis plongez-les dans la friture rouge, qu'ils y prennent une belle couleur d'or; aussitôt qu'ils seront fermes sous le doigt égouttez-les, dressez-les en couronne et saucez d'une sauce tomate légère ou d'une sauce poivrade.

Cette entrée, servie en sortant de la friture, est délicate et croustillante; mais il ne faut pas qu'elle attende un seul instant, car alors elle perdrait tout son charme.

ÉMINCÉ DE CABILLAUD A LA BÉCHAMEL.

Faites cuire une darne de cabillaud comme il est indiqué à l'article Cabillaud à la Hollandaise; laissez-la refroidir, ensuite enlevez la peau et les arêtes, puis effeuillez-la par lames et mettez à mesure dans une casserole beurrée; couvrez d'un rond de papier beurré; vous mettrez chauffer vingt minutes avant de servir avec cendre rouge dessus et dessous; sautez souvent les feuilles du cabillaud, qu'elles chauffent sans rissoler; vous aurez préparé une béchamel maigre (comme elle est décrite dans la quatrième partie au Traité des sauces); au moment de dresser l'émincé de cabillaud, que vous aurez marqué, pour servir, soit dans une casserole d'argent, soit dans une croûte de vol-au-vent, une croustade de pommes de terre, une casserole ou un bord de riz, car on conçoit qu'il serait hors de bon goût et presqu'impossible de dresser cette entrée sur un plat; au moment donc du service, égouttez l'eau que le cabillaud aurait pu rendre; en chauffant mêlez-y la moitié de la sauce béchamel, en prenant le soin de remuer très-légèrement la cuiller pour ne pas briser les feuilles, ce qui ne leur donnerait plus que la physionomie d'une pâtée, et ce qu'on ne saurait trop éviter; dressez dans la casserole ou vol-au-vent, etc.,

un lit de l'émincé; masquez d'un peu de sauce et ainsi de suite, jusqu'à l'entier emploi du cabillaud, en ayant la précaution de garder un peu de béchamel pour masquer en dernier lieu le dessus de l'entrée.

ÉMINCÉ DE CABILLAUD AU GRATIN.

Préparez en tout point un morceau de cabillaud comme le précédent, tenez cependant la béchamel plus serrée; dressez-le sur un double fond de plat ou dans une casserole, en lui donnant la forme d'un dôme; masquez-le de béchamel; ayez soin de boucher avec cette sauce tous les interstices que pourraient laisser les morceaux de poisson; fouettez la moitié d'un blanc d'œuf; mêlez-le à ce qui vous restera de béchamel; masquez-en parfaitement le poisson, et lissez cet appareil avec la lame du couteau; ensuite panez de mie de pain en l'appuyant bien sur la sauce; cette opération terminée, arrosez la mie de pain de beurre clarifié et faites prendre couleur au four de campagne en mettant de la cendre rouge sous le plat; vous aurez préparé une vingtaine de petites pommes de terre de Hollande tournées en olives et cuites; garnissez en le tour du gratin, et servez.

Autre manière de faire prendre couleur sans mie de pain.

Lorsque le cabillaud sera dressé et saucé, faites fondre deux onces de beurre fin, que vous écumerez, qu'il ne soit que tiède; mêlez-y un blanc d'œuf fouetté, cet amalgame bien fait vous donnera une pâte lisse et ferme; masquez-en le gratin sans y mettre de mie de pain; faites ainsi prendre couleur au four ou au four de campagne, la couleur sera d'un beau jaune-doré. Je dis de n'employer le beurre que tiède, parce que s'il était chaud le mélange ne se ferait qu'imparfaitement, et l'on n'obtiendrait qu'un triste résultat; il ne faut pas non plus que le blanc d'œuf soit en neige. Cette manière de donner couleur est à considérer, elle réussit de même pour le macaroni; surtout si l'on se trouve ne pas avoir de belle mie de pain comme il arrive souvent à la campagne. Si, parfois aussi, on n'avait à employer que du beurre laiteux et mal lavé, il serait nécessaire de le clarifier, mais il ne faudrait l'employer que tiède; sans la précaution de clarifier ce beurre, l'appareil en prenant couleur se tiquetterait de taches noires.

Observation.

On a vu par la description que j'ai donnée au commencement de ce chapitre que l'aigrefin ressem-

blait en tout au cabillaud; il est donc inutile de répéter les recettes que je viens de donner, puisqu'elles sont les mêmes pour l'aigrefin.

Je vais seulement donner les recettes pour la morue, poisson qui n'est, comme je l'ai dit, que le cabillaud salé.

MORUE A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Le choix de la morue réclame beaucoup de soin et d'attention, la chair doit en être très-blanche, bien dessalée et tendre sous la dent; les feuillets doivent facilement se détacher les uns des autres; gardez-vous surtout d'acheter la morue d'une teinte jaunâtre, elle est toujours filandreuse et coriace. Les marchandes de poisson à Paris divisent la morue en deux parties, les crêtes et les entre-deux. On appelle crêtes les morceaux coupés depuis la tête jusqu'au ventre, et depuis le ventre jusqu'à la queue; les entre-deux sont les morceaux coupés dans la partie du ventre. Après avoir fait choix d'un ou deux morceaux de morue, suivant la force de l'entrée que vous devez servir, ratissez-en les écailles et laissez-la tremper dans l'eau fraîche. Une heure avant de servir égouttez-la; ficelez-la pour la mettre dans une casserole avec trois fois son volume d'eau; placez cette casserole sur un fourneau ardent; aussitôt que l'eau entrera en ébullition retirez la casserole du feu et couvrez-la; au moment de servir mettez dans un plat à sauter trois ou quatre cuillerées d'allemande légère, un quart de beurre fin, persil haché, poivre et muscade râpée; égouttez la morue sur un linge blanc; enlevez-en la peau et les arêtes et jetez-en les

feuillets dans le plat à sauter; remettez sur le fourneau en remuant légèrement pour ne pas briser les morceaux et pour ajouter un second quart de beurre par petites parties et un jus de citron; dressez et servez.

Cette sauce de morue préparée ainsi est onctueuse et veloutée au palais mais; comme, il peut arriver que l'on n'ait pas toujours de l'allemande à sa disposition, voici une manière plus simple de la préparer : faites fondre dans un plat à sauter un quart de bon beurre; mêlez-y une petite cuillerée à bouche de farine; délayez parfaitement; mouillez de l'eau dans laquelle aura cuit la morue; liez sur le feu; ajoutez persil haché, poivre, muscade râpée; jetez dans cette sauce la morue et finissez-la comme la précédente; quelques personnes ajoutent une pointe d'ail écrasé, mais cette addition ne doit se faire que lorsqu'elle est positivement demandée.

MORUE A LA HOLLANDAISE.

Après avoir nettoyé et fait dégorger de la morue comme la précédente, mettez-la de même en cuisson après l'avoir ficelée; au moment de servir vous aurez préparé du beurre et des petites pommes de terre d'après les procédés décrits au Cabillaud à la hollandaise. Égouttez et défiecelez la morue; au moment de servir enlevez-en les arêtes et la peau, mettez les feuillets dans une casserole d'argent, les petites pommes de terre autour, versez dessus le beurre presque bouillant et servez.

MORUE A LA LYONNAISE.

Après avoir préparé et fait cuire de la morue comme les précédentes, égouttez-la pour en ôter les feuillets, que vous mettrez à mesure dans une casserole; vous placerez cette casserole sur des cendres chaudes; couvrez-la et mettez feu dessus pour sécher l'eau que la morue pourrait encore contenir, coupez en dés trois gros oignons blancs, jetez-les dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre et écumer une demi-livre d'excellent beurre; passez ces oignons sur un fourneau doux, qu'en cuisant ils se colorent d'un beau jaune; aussitôt qu'ils auront atteint ce point sautez-y la morue; assaisonnez de poivre, muscade râpée, un jus de citron, et servez.

MORUE A LA MILANAISE.

Préparez de la morue comme la précédente; mettez-la également avec feu dessus et dessous pour la sécher de l'eau qu'elle pourrait retenir encore; versez dans un plat à sauter quatre cuillerées à dégraisser d'allemande, une cuillerée de sauce tomate, une pincée de mignonnette, deux cuillerées de fromage de parmesan râpé; jetez la morue dans cette préparation, liez-la avec en remuant légèrement, dressez-la bouillante dans une casserole d'argent et masquez-la de fromage de parmesan râpé de deux lignes d'épaisseur, arrosez de beurre clarifié, faites prendre couleur au four ou sous le four de campagne, et servez.

AIGUILLETTES DE MORUE FRITES.

Prenez deux entre-deux de morue de premier choix, ratissez avec attention les écailles qui pourraient se trouver encore sur la peau, mettez-la dégorger pendant deux heures, quand bien même vous l'auriez achetée dessalée; au bout de ce temps égouttez-la, enlevez-en toutes les arêtes, coupez-en sur la longueur des aiguillettes de six lignes de largeur, mais sans ôter la peau; mettez-les à mesure dans une terrine avec une pincée de sel, poivre, un peu de muscade râpée, oignon en rouelles, persil en branches, vinaigre à l'estragon, huile d'olive; sautez souvent les aiguillettes dans cette préparation; au moment de servir égouttez-les pour les fariner à sec, trempez dans de l'œuf battu pour les paner légèrement à la mie de pain; faites-les frire à l'huile, ne les retirez que croustillantes pour les dresser en buisson; couronnez de persil frit d'un beau vert.

BRANDADE DE MORUE.

Après avoir préparé de la morue comme les précédentes, et suivant la force de l'entrée que vous devez servir, mettez-la, de même que la précitée, dans une casserole pour en sécher l'eau de la manière que j'ai indiquée; maintenant, mettez dans une autre casserole, dont les bords seront peu élevés, deux cuillerées à dégraisser de béchamel, un quart d'excellent beurre, un peu de muscade râpée, une pincée de poivre de Cayenne, trois jaunes d'œufs, le quart d'une gousse d'ail pilé; mêlez parfaitement ces ingrédients à l'aide de la cuiller de bois, posez la casserole sur la cendre rouge en remuant toujours sans laisser bouillir pour obtenir une sauce liée et onctueuse; alors retirez du feu, ajoutez-y par filet, en remuant toujours, un verre d'huile d'olive de première qualité; cette huile doit se lier, quoique chaude, comme une mayonnaise; jetez-y alors la morue, remettez la casserole sur un fourneau doux, en sautant continuellement la morue dans la sauce. Le tout doit devenir blanc et épais comme du fromage à la crème: ajoutez encore, tout en remuant, quelques cuillerées d'huile. Goûtez si la brandade est de bon assaisonnement, mettez un demi-jus de citron et servez.

Observation.

La morue à la Béchamel pour garnitures de vol-au-vent et au gratin, etc., s'apprête suivant les recettes que je viens de décrire pour le cabillaud; je crois donc inutile de répéter pour la morue ces différents genres de préparations.

CHAPITRE VINGT-DEUXIÈME.

DU TURBOT ET DU TURBOTIN.

Je ne ferai ici aucune description sur le turbot puisqu'il est si bien décrit à la page 18 de la troisième partie; les recettes que je vais donner ne concerneront donc pas le turbot entier mais seulement la manière d'utiliser les parties de ce poisson qui n'auraient pas été consommées le jour où il aurait été servi, car à Paris le prix toujours élevé de ce roi des poissons de mer ne permet que cette manière de l'employer: il y aurait folie d'acheter un turbot entier pour le dépecer et en faire des entrées; d'ailleurs la nomenclature déjà donnée dans ce volume des entrées de poissons de mer et celle que je donnerai bientôt des poissons d'eau douce seront suffisantes pour préparer un menu en maigre, quelle que soit l'extension que l'on veuille lui donner. Rien de plus noble, de plus riche et de plus somptueux qu'un beau turbot servi entier sous quelque dénomination que ce soit, et ses débris apprêtés plus tard par des mains habiles reparaissent encore avec honneur pour l'amphitryon.

Sommaire.

Filets de turbot sauce suprême; idem sauce au homard.— Escalopes de turbot aux truffes à la royale; idem à la Béchamel. — Petits turbotins à la Colbert. — Turbotins grillés sauce tomate; idem au gratin.

FILETS DE TURBOT SAUCE SUPRÊME.

Il arrive souvent que, lorsqu'on a servi un turbot de première grosseur, les filets de dessous n'ont pas été attaqués; aussitôt qu'ils reviennent de la table séparez-les de la peau grise qui se trouve sur le dos et de toutes les arêtes, posez-les sur un plat et couvrez-les de papier beurré pour les empêcher de sécher. Le lendemain levez dans ces deux morceaux, avec un couteau mince de lame et fraîchement repassé, douze ou quatorze filets, suivant la grosseur des morceaux, de trois pouces de longueur sur un pouce de largeur et de trois lignes d'épaisseur, arrondissez les angles des bouts, posez-les à mesure dans un plat à sauter grassement beurré; arrosez le dessus de chaque filet de beurre fondu pour les empêcher de sécher et couvrez d'un rond de papier; jetez les parures de turbot dans une casserole avec parures de champignons, persil en branches, une échalote émincée, une idée de thym et de laurier, un clou de girofle, quelques grains de mignonnette, un verre de vin de Champagne; laissez mijoter dix

minutes, passez cette infusion au tamis; réduisez-la avec deux cuillerées à pot de velouté (gras ou maigre suivant la destination de l'entrée) au point d'un suprême, et passez à l'étamine pour tenir chaud au bain-marie. Vous aurez fait blanchir six douzaines d'huîtres dont vous enlèverez le durillon; joignez-y deux maniveaux de champignons cuits et émincés; vingt minutes avant de servir, faites chauffer les filets de turbot avec cendre rouge dessus et dessous. Au moment de servir, dressez-les en couronne sur le plat; finissez le ragoût d'huîtres et de champignons, que vous aurez tenu chaud, avec quelques cuillerées du suprême, garnissez-en le puits; ajoutez au suprême gros comme un œuf de beurre très-fin, un demi-jus de citron, et masquez-en les filets de turbot.

FILETS DE TURBOT SAUCE AU HOMARD.

Préparez douze filets de turbot comme les précédents; ayez la queue d'un fort homard ou de deux petits; coupez la moitié de la chair blanche à l'intérieur et coupez dans la partie rouge avec un coupe-pâte douze croissants de trois lignes d'épaisseur; vous tiendrez chaud avec un peu de beurre dans une petite casserole, coupez en dés le reste de la chair du homard, et avec les œufs et le corail de la queue (on appelle corail un morceau rouge et compacte qui se trouve dans la queue jusqu'à l'intérieur) préparez un beurre de homard, pour l'incorporer dans la sauce préparée suivant la règle (voir la quatrième partie, pages 120 et 130). Vous aurez tenu chaudement les filets de turbot; dressez-les en couronne et mettez entre chacun les croissants de queue de homard la partie rouge en dehors; ajoutez au homard coupé en dés quelques cuillerées de sauce; garnissez-en le puits et masquez de la sauce préparée. On peut remplacer le beurre de homard par un beurre d'écrevisses.

ESCALOPES DE TURBOT AUX TRUFFES A LA ROYALE.

Coupez et parez des filets de turbot de la largeur d'une pièce de dix centimes, donnez-leur trois lignes d'épaisseur; ajoutez-y trois ou quatre truffes coupées également en escalopes sautées au beurre, deux maniveaux de champignons émincés; préparez une farce de merlan de la même manière qu'elle est indiquée à l'article des Quenelles de merlan, mais tenez-la un peu moins délicate; décorez de truffes le fond et le tour d'un moule à bordure uni et à puits après l'avoir parfaitement beurré. Emplissez de farce avec précaution pour ne pas déranger la décoration; mettez-le pendant une demi-heure, avant le service, à prendre au bain-marie avec feu dessus et dessous, mais surtout sans ébullition. Aussitôt que la farce sera ferme au toucher retirez-la de l'eau; appliquez sur l'ouverture du moule en inclinant un couvercle de casserole pour en faire sortir l'eau introduite par la vapeur du bain-marie; glissez-le sur le plat où doit être servie l'entrée; vous aurez mis l'escalope de turbot, avec la garniture que j'ai indiquée, dans une casserole beurrée, chauffez avec cendre rouge dessus et dessous; mêlez-y quelques cuillerées d'allemande maigre; garnissez de cette escalope le puits de la bordure; masquez-la, et servez.

ESCALOPES DE TURBOT A LA BÉCHAMEL.

Coupez, comme les précédents, des filets de turbot en escalopes, mettez-les dans un plat à sauter beurré; recouvrez d'un rond de papier beurré: évitez que ces escalopes se trouvent l'une sur l'autre; tenez-les chaudement. Au moment de les servir, mêlez-y quelques cuillerées de béchamel pour les rouler dans cette sauce. Il faut que la béchamel ne soit pas trop réduite afin qu'en servant ces escalopes elles puissent conserver la forme que vous leur avez donnée. Avec ces précautions on évite d'en faire une masse compacte, ce qui arrive souvent lorsqu'on ne les prend pas. Ces escalopes de turbot serviront à garnir un vol-au-vent, une casserole au riz, etc., etc. Cependant si on voulait les servir seules sur le plat, il serait nécessaire de l'entourer d'une garniture de croquettes faites des débris des escalopes et auxquelles on donnerait la forme de noix. Ces escalopes, préparées comme je viens de le décrire, peuvent également se servir au gratin comme je l'ai indiqué pour le Cabillaud au gratin, en l'entourant de petites pommes de terre blanches. On peut opérer à volonté suivant les deux manières que j'ai données pour ce gratin.

PETITS TURBOTINS A LA COLBERT.

Prenez deux ou trois petits turbotins pour une entrée suivant leur grosseur; habillez-les; lavez et ébarbez-les à l'aide des ciseaux; ouvrez le dos depuis la tête jusqu'à la queue pour en retirer l'arête dorsale, toujours avec les gros ciseaux et en mettant tous vos soins à ne pas endommager la chair; épongez-les dans un linge; posez-les sur un plat de terre, avec sel, un peu de mignonnette, persil en branches, thym, laurier, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, un jus de citron; retournez-les souvent dans cet assaisonnement; une demi-heure avant de servir, égouttez-les pour les fariner à sec; trempez-les ensuite dans l'œuf battu pour les paner légèrement de mie de pain et les faire frire de belle couleur. Il faut que la friture ne soit qu'à demi vive pour que les turbotins atteignent leur cuisson sans se trop colorer; vingt minutes suffiront pour les cuire en soutenant la friture au même degré de chaleur; aussitôt qu'ils deviendront fermes au toucher, égouttez-les. Vous aurez préparé une maître-d'hôtel à cru, garnissez-en l'intérieur des turbotins par l'ouverture que vous aurez faite en ôtant l'arête; dressez-les sur le plat très-chaud et envoyez, en les servant, une sauce poivrade légère ou une sauce tartare.

TURBOTINS GRILLÉS SAUCE TOMATE.

Préparez trois petits turbotins comme les précédents, et faites-les mariner de même ; et après avoir légèrement ciselé les quatre filets de chacun, retournez-les souvent dans cette marinade ; vous aurez épluché une poignée de paille fraîche suffisante pour couvrir en travers le gril sur lequel vous ferez griller les turbotins ; huilez parfaitement cette paille, garnissez-en le gril, couchez dessus les poissons et mettez le gril sur une paillasse vive le débordant de deux pouces ; soignez le feu de manière que les turbotins grillent sans bouillir, mais que la paille ne brûle pas ; au bout d'un quart d'heure appliquez dessus un grand couvercle pour les retourner ; enlevez la paille, arrosez-la de nouveau d'un peu d'huile avant de la replacer sur le gril, glissez dessus les turbotins et replacez sur la paillasse, dont vous aurez renouvelé le feu, jusqu'à leur entière cuisson ; dressez-les alors et envoyez, en les servant, de la sauce tomate dans une saucière.

TURBOTINS AU GRATIN.

Habillez trois turbotins comme ceux dits à la Colbert; enlevez-en également l'arête dorsale; passez au beurre persil et champignons hachés, une échalote hachée et blanchie, ajoutez sel, poivre, muscade râpée, deux cuillerées à dégraisser d'allemande, un jus de citron, réduisez serré. Avec cet appareil garnissez l'intérieur des turbotins dans la partie dégarnie de l'arête; passez au beurre carottes et oignons émincés, persil en branches, tym, laurier, sel, poivre, muscade; mouillez d'une demi bouteille de vin blanc de Champagne; laissez mijoter un quart d'heure, et passez avec pression; mettez les turbotins dans un large plat à sauter, grassement beurré, et mouillez-les de la mirepoix; faites partir sur un fourneau vif, puis placez sur la paillasse avec feu dessus et dessous ou dans le four; arrosez souvent de la cuisson, vingt minutes suffisent pour les cuire; dressez les turbotins sur le plat où vous devez les servir, passez et faites réduire leur cuisson, ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de velouté, serrez la réduction, ajoutez-y gros comme un œuf de beurre fin, un demi-jus de citron, masquez-en le dessus des poissons, et jetez-y de la mie de pain passée au beurre de belle couleur et séchée à l'étuve. Servez.

Observation.

On trouve assez souvent chez les marchandes de poisson des petites barbues de la grosseur d'un carrelet ordinaire. On peut en employer les filets, suivant les recettes décrites pour les filets de merlans, de soles et de limandes. Le flotton, dont la chair a quelque ressemblance avec celle du turbot et de la barbue, peut aussi remplacer dans plusieurs occasions ces deux poissons, mais seulement comme entrées, soit en morceaux, en filets ou en émincés. Sa chair, pressée dans un torchon pour en exprimer l'eau, peut servir à faire de la farce à quenelles pour garnir ou un turban ou le ventre de différents poissons.

CHAPITRE VINGT-TROISIÈME.

DU MAQUEREAU ET DU HARENG.

Le maquereau n'est réellement bon qu'au printemps, alors qu'il a acquis toute sa grosseur; il est rempli d'une laitance délicate, sa chair est d'un moelleux et d'un goût parfaits: elle n'est point huileuse comme celle des autres maquereaux qui sont pêchés plus tôt ou plus tard, elle est par conséquent moins indigeste.

Observation.

Les recettes données dans la troisième partie pour les maquereaux entiers pour grosses pièces, ne me laissent à décrire que la manière d'employer les filets pour entrées; je renverrai donc à la troisième partie lorsqu'on voudra servir également pour entrées des maquereaux entiers.

Sommaire.

Filets de Maquereaux à la maître-d'hôtel; idem à la vénitienne; idem au beurre de crevettes; idem à la dauphine. — Horly de filets de maque-

reaux. — Filets de maquereaux en papillotes. — Caisse de laitances de maquereaux aux truffes.

FILETS DE MAQUEREAUX A LA MAITRE-D'HOTEL.

Choisissez six beaux maquereaux laités, fermes au toucher, dont l'œil soit vif, la peau argentée et le dos légèrement azuré; telles sont les conditions voulues pour s'assurer de leur fraîcheur; enlevez-en les ouïes, puis par cette voie les intestins et les laitances, en prenant la précaution de ne pas les briser; ensuite essuyez-les bien sans les laver; levez-en les filets de la même manière que vous levez les filets de merlans, c'est-à-dire en appuyant la main gauche sur le dos du maquereau tourné de votre côté, vous introduisez la lame du couteau à la hauteur de la tête, vous la descendez jusqu'à la queue en l'inclinant et glissant sur l'arête. Lorsque les douze filets seront levés, parez-les sans en enlever la peau ; coupez toute la partie du ventre qui contenait les intestins, placez à mesure ces filets dans un plat à sauter très-beurré, la peau sur le fond du plat; lorsqu'ils seront tous rangés ainsi, jetez dessus une pincée de sel, un jus de citron et recouvrez-les de beurre fondu et d'un rond de papier. Dix minutes avant de servir placez le plat à sauter sur un fourneau vif. Aussitôt que le beurre sera en ébullition, retirez-les du feu, passez la lame du couteau dessous pour les détacher; re-

tournez-les pour les remettre sur le feu, puis aussitôt qu'ils seront fermes au toucher égouttez-les sur un linge blanc; enlevez-en la peau, dressez-les en couronne; mettez dans le puits les laitances, que vous aurez sautées au beurre, et masquez d'une sauce à la maître-d'hôtel liée (voir la page 118 de la quatrième partie).

FILETS DE MAQUEREAUX A LA VÉNITIENNE.

Levez et préparez douze filets de maquereaux comme les précédents; vous marquerez un ragoût composé des laitances sautées au beurre, auxquelles vous mêlerez trois douzaines d'huîtres dont vous n'aurez laissé que les noix; deux maniveaux de petits champignons cuits et tournés. Dix minutes avant de servir, sautez les filets de la même manière que les précités; égouttez aussitôt qu'ils seront raidis; enlevez la peau; dressez-les en couronne; garnissez le puits du ragoût que je viens d'indiquer et saucez d'une sauce vénitienne finie d'un morceau de beurre et d'un jus citron (voir les pages 48 et 49 de la quatrième partie).

FILETS DE MAQUEREAUX AU BEURRE DE CREVETTES.

Préparez et marquez douze filets de maquereaux comme les précédents; vous aurez ôté et paré les queues de cinquante belles crevettes, et de leurs débris vous ferez un beurre de crevettes: ajoutez aux queues les laitances des maquereaux sautées au beurre; sautez, égouttez et dressez au moment de servir les filets de maquereaux suivant la règle. Vous aurez tenu prête au bain-marie une allemande grasse ou maigre suivant la destination de l'entrée, finissez-la avec le beurre de crevettes, ce qui lui donnera une teinte rosée; mettez-en quelques cuillerées dans le ragoût précité pour garnir le puits des filets; ajoutez un demi-jus de citron à ce qui vous restera de sauce, et masquez-en les filets.

FILETS DE MAQUEREAUX A LA DAUPHINE.

Levez et parez douze filets de maquereaux, enlevez-en la peau à cru sans effleurer la chair ; posez-les à mesure sur un plat de terre; vous aurez fait réduire et refroidir une d'Uxelle dont vous masquerez les filets des deux côtés, puis panez-les une fois sur cette sauce, puis une fois à l'œuf; posez-les à mesure sur un couvercle couvert de mie de pain en les courbant légèrement. Vous aurez coupé les laitances en deux parties dans leur longueur, marinez-les avec sel, poivre, persil, échalotes émincées, un jus de citron. Au moment de servir égouttez-les pour les paner sans les avoir saucées, mais en les trempant seulement une fois dans l'œuf; et faites frire les filets de maquereaux à friture vive: égouttez-les pour les dresser. Faites frire également les laitances pour garnir le puits, et envoyez dans une saucière une sauce poivrade finie d'un beurre d'anchois et dans laquelle vous jetterez des câpres.

HORLY DE FILETS DE MAQUEREAUX.

Levez douze filets de maquereaux suivant la règle sans enlever la peau, coupez-les en deux sur leur longueur; mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, branche de persil, oignons en rouelles, thym, laurier, la moitié d'une gousse d'ail, une cuillerée à bouche de vinaigre à l'estragon, un demi-verre de bonne huile; sautez-les souvent dans cette marinade; vous aurez aussi coupé en deux les laitances, que vous aurez mises mariner de même; au moment de servir, ayez une friture d'huile chaude; égouttez les filets sur un linge ainsi que les laitances pour les bien éponger; farinez-les et jetez dans la friture les filets d'abord; remuez-les continuellement avec l'écumoire pour que leur couleur soit égale. Aussitôt qu'ils remonteront sur la friture égouttez-les pour y plonger aussitôt les laitances, que vous aurez farinées; dressez en pyramide sur un buisson de persil, frit d'un beau vert, les filets de maquereaux, couronnez-les des laitances et envoyez dans une saucière de la sauce tomate.

Observation.

Il est bien entendu que toutes les fritures en mai-

gre doivent se faire à l'huile. Pour ces deux entrées il faut frire juste au moment où l'entrée doit être servie, ne pas saucer et envoyer les sauces à part comme je viens de l'indiquer; de cette manière ces sortes d'entrées de friture obtiendront toujours du succès.

FILETS DE MAQUEREAUX EN PAPILLOTES.

Levez et parez douze filets de maquereaux, sautez-les comme ceux à la maître-d'hôtel; égouttez-les sur un linge, enlevez-en la peau et placez-les à mesure sur un plat de terre; passez au beurre persil, truffes et champignons hachés, un peu de poivre, un peu de muscade râpée, ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'allemande et un demi-jus de citron; faites réduire; et goûtez si cette préparation est d'un bon sel, pour en ajouter s'il en manquait; égouttez encore l'eau qu'auraient pu rendre les filets, depuis qu'ils étaient sur le plat, et couvrez-les de cette sauce; sautez également les laitances dans du beurre avec une pincée de sel, une cuillerée à bouche de truffes crues et hachées. Lorsque la sauce sera refroidie vous aurez coupé et huilé douze morceaux de papier comme je l'ai indiqué pour les côtelettes en papillotes; posez sur une des feuilles un filet bien entouré de sauce, et dessus la moitié d'une laitance; fermez et plissez chaque papillote, pour les faire griller, au moment de servir, suivant la méthode déjà plusieurs fois indiquée.

Observation.

La chair du maquereau a peu de consistance, étant très-aqueuse; c'est pourquoi je dis de ne pas enlever la peau avant de sauter les filets, excepté pour ceux qui, masqués à cru d'une sauce, doivent être panés. La peau, étant épaisse, resserre la chair lorsqu'elle est au feu, et l'empêche de se mettre en morceaux. Il est nécessaire aussi, pour les papillotes, de faire cuire le poisson avant de le mettre dans le papier; s'il était mis à cru, l'eau qu'il rendrait décomposerait la sauce et amollirait le papier.

CAISSES DE LAITANCES DE MAQUEREAUX AUX TRUFFES.

Ayez quinze belles laitances de maquereaux, essuyez-les avec un linge doux sans les laver; mettez-les sur un plat avec sel, muscade râpée, un jus de citron. Un quart d'heure avant de les servir, ayez sur le feu une casserole remplie d'eau en ébullition à laquelle vous aurez ajouté un filet de vinaigre et un peu de sel, jetez les laitances dans cette eau bouillante; retirez la casserole du feu, couvrez-la; au bout de trois minutes égouttez les laitances, sans les casser, sur un linge blanc. Vous aurez tenu dans un plat à sauter de l'allemande bouillante, jetez-y une demi-livre de truffes émincées et sautées au beurre; ajoutez-y un quart de beurre le plus fin, un jus de citron, puis mêlez-y les laitances, tournez-les dans la sauce bouillante, pour qu'elles s'en imprègnent parfaitement, surtout sans les laisser bouillir et sans les briser, puis versez-les dans une caisse d'entrée huilée et entièrement séchée à l'étuve; servez sans masquer les laitances.

DU HARENG.

Ce poisson tient le milieu entre l'alose et la sardine, quoiqu'il soit beaucoup plus petit que la première et plus gros que la dernière; mais sa forme et sa chair le rapprochent de tous les deux. On range le hareng dans trois catégories : le hareng frais, le hareng pec ou salé et le hareng saur, salé et fumé. La chair du hareng frais est succulente, d'un très-bon goût, quoique de difficile digestion pour les estomacs délicats : un hareng frais et laité, grillé à point, est toujours agréable pour le gourmet. Les plus beaux et les meilleurs harengs que l'on mange à Paris sont pêchés sur les côtes de la Normandie. On trouve le hareng dans toutes les mers : du Nord, de l'Europe, de l'Asie et de l'Amérique; le nombre en est si considérable dans leurs migrations qu'ils arrivent par bancs de plusieurs lieues de large. On compte que pendant l'hiver on en consomme à Paris pour plus de deux millions, ce qui fait dire avec justesse à Grimod de La Reynière : « Le hareng frais est un excellent poisson, dont on ferait certainement plus de cas s'il était moins commun et plus cher. Il faut le choisir laité, ferme au toucher,

les ouïes sanguinolentes, l'écaille argentée, l'œil ressorti de la tête et le corps plus court que long. »

Sommaire.

Harengs frais grillés sauce moutarde ; idem à la ravigote verte ; idem à la créole ; idem à la calaisienne. — Laitances de harengs aux fines herbes en caisse. — Filets de harengs saurs à la bruxelloise.

HARENGS FRAIS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE.

Choisissez pour une entrée douze beaux harengs pareils à ceux que j'ai décrits ci-dessus ; écaillez-les sans attaquer la chair ; enlevez-en les ouïes, les intestins et les laitances ; essuyez-les avec un linge sans les laver ; ensuite assaisonnez les laitances d'un peu de sel, poivre et muscade râpée, puis remettez-les dans le corps des harengs, toujours par l'ouverture des ouïes ; coupez le bout de la queue et celui de la tête, posez-les sur un plat de terre avec sel, mignonnette, branche de persil, oignons en rouelles, huile d'olive ; retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Vingt minutes avant de servir, séparez-les de tous ces ingrédients ; frottez-les d'huile des deux côtés et posez-les sur un gril également huilé, que vous mettrez sur une paillasse vive sans être trop ardente : soutenez toujours le feu ; en grillant ainsi, les harengs doivent se colorer d'un beau jaune. Aussitôt qu'ils auront pris cette couleur et qu'ils seront bien secs

d'un côté, posez un couvercle dessus pour les retourner; huilez le gril de nouveau et posez les harengs sur l'autre côté pour achever leur cuisson; dressez-les alors, et envoyez dans une saucière une sauce moutarde, ou une maître-d'hôtel liée, ou une sauce remoulade (voir la quatrième partie, Traité des petites sauces).

HARENGS FRAIS A LA RAVIGOTE VERTE.

Habillez douze harengs frais comme les précédents, ciselez-les légèrement de chaque côté, marinez-les d'après le procédé décrit ci-dessus; au moment de servir enlevez tout l'assaisonnement qui les entoure; farinez-les légèrement et jetez-les dans une friture d'huile; aussitôt qu'ils remonteront sur la friture et qu'ils seront fermes au toucher, égouttez-les; dressez-les en les garnissant de persil frit d'un beau vert, et envoyez dans une saucière une sauce au beurre à la ravigote verte.

HARENGS FRAIS A LA CRÉOLE.

Habillez douze harengs comme les précédents, mettez les laitances dans une terrine avec sel, poivre et jus de citron; passez dans un verre de bonne huile carotte émincée, échalotes, persil, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, une ou deux feuilles de marjolaine, une gousse d'ail, une pincée de sel, une idée de poivre de Cayenne. Lorsque tous ces ingrédients commenceront à roussir légèrement, mouillez d'une demi-bouteille de vin de Bordeaux blanc; laissez mijoter pendant un quart d'heure; passez avec pression dans un plat à sauter assez grand pour contenir les douze harengs; aussitôt que ce mouillement entrera en ébullition, mettez dedans les harengs; posez sur une paillasse douce ou sur un fourneau doux; couvrez avec beaucoup de feu sur le couvercle; un quart d'heure ainsi suffira pour cuire les harengs. Un instant avant d'avoir mis les harengs en cuisson, vous aurez lavé six onces de riz; mettez-le sur le feu avec le double de volume d'eau, une pincée de sel; laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit presque tarie et que le riz cède sous le doigt; ajoutez-y alors deux onces de beurre fin, une cuillerée à café de safran en poudre, mêlez bien ce safran et le beurre avec le riz, posez sur une paillasse, en-

tourez la casserole de cendre rouge, et feu sur le couvercle, vous aurez eu soin de poser sur le riz un rond de papier beurré. Un quart d'heure, vingt minutes au plus suffisent pour son entière cuisson; au bout de ce temps il doit être allongé et se détacher par grain quoique moelleux, alors égouttez les harengs pour les dresser. Vous aurez passé légèrement à la mie de pain les laitances, faites les frire dans de l'huile pour en garnir le tour des harengs; vous aurez manié une cuillerée de farine avec deux petits pains du beurre le plus fin pour lier la cuisson des harengs, que vous aurez dégraissée : ajoutez-y un jus de citron, passez à l'étamine pour l'envoyer bouillante dans une saucière. Versez le riz dans une casserole d'argent pour envoyer en même temps.

HARENGS FRAIS A LA CALAISIENNE.

Habillez douze harengs frais comme les précédents, mettez les laitances à part; coupez-leur entièrement la tête; ouvrez-les par le dos pour en retirer l'arête jusqu'à la queue, que vous laisserez. Surtout faites attention de ne pas couper la partie du ventre; maniez dans une terrine trois quarterons de beurre fin avec sel, poivre, muscade râpée, persil, champignons crus hachés, un jus de citron; ouvrez les harengs en les posant sur le ventre; masquez la chair de beurre manié, mettez dessus la laitance assaisonnée; refermez le hareng, posez-le sur une demi-feuille de papier huilée dans laquelle vous le roulerez, puis arrêtez les bouts par un nœud de ficelle; lorsque les douze harengs seront ainsi disposés faites-les griller en prenant soin que le papier ne brûle pas, mais soutenez assez le feu pour que le hareng grille et ne bouille pas. Servez au bout de vingt minutes que vous les aurez soignés sur le feu sans ôter le papier.

LAITANCES DE HARENGS AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Ayez douze belles laitances de harengs, lavez-les une fois seulement dans de l'eau fraîche et égouttez-les sur un linge pour en éponger l'eau ; passez dans un plat à sauter, avec le beurre le plus fin, persil et champignons hachés, sel, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron ; lorsque les fines herbes seront passées à leur point, placez dans le plat les laitances sans les briser, posez le plat sur un feu doux, mettez sur le couvercle de la cendre rouge, que les laitances cuisent doucement ; aussitôt que vous vous serez assuré qu'elles sont entièrement cuites, dressez-les dans une caisse d'entrée huilée et séchée d'avance, et masquez-les d'une sauce vénitienne finie avec gros comme une noix de beurre fin.

DES HARENGS SALÉS ET DES HARENGS SAURS.

Les harengs salés ne se servent guère que comme hors d'œuvre. Néanmoins pendant le carême, où il peut arriver que le poisson soit rare, on les sert quelquefois pour entrée. Voici la meilleure manière de les apprêter : Choisissez, la veille du jour où vous devez les servir, douze beaux harengs salés, écaillez-les, coupez-leur la tête, faites-leur une légère incision sur le dos et mettez-les dans un vase avec de l'eau; le lendemain égouttez-les, ratissez-les de nouveau et mettez-les baigner dans du lait; puis, un instant avant de servir, épongez-les bien dans un linge, frottez-les d'huile et faites-les griller; dressez-les, et envoyez, pour être mangés avec, une purée de pois ou une purée de pommes de terre. Si l'on ne voulait pas les faire griller, on pourrait les sauter dans du beurre clarifié ou dans de l'huile. Pour le hareng saur il faut le choisir court et épais, et laité plutôt qu'œuvé; coupez la tête, fendez le dos pour l'ouvrir dans sa largeur : posez-les sur un plat, arrosez-les de bonne huile. Au moment de servir faites-les griller sur un feu vif, il faut qu'ils ne fassent que se raidir en grillant. Servez de suite.

FILETS DE HARENGS SAURS A LA BRUXELLOISE.

Choisissez douze beaux harengs saurs laités, qu'ils soient souples sous le doigt; gardez-vous surtout de prendre ceux qui seront secs et dont la physionomie vous avertira qu'ils ne sont pas fumés de l'année. Vous ne trouverez de bons harengs saurs de Hollande ou d'Irlande que chez nos premiers marchands de comestibles. Après donc les avoir choisis comme je viens de l'indiquer; coupez-leur la tête et le bout de la queue, puis levez-en les filets de la manière que j'ai décrite pour les filets de merlans; prenez surtout vos précautions pour ne pas attaquer les laitances; parez chaque filet en enlevant soigneusement toutes les arêtes; posez-les à mesure, ainsi que les laitances, sur un plat de terre, et couvrez-les de lait, dans lequel vous les retournerez souvent pendant trois ou quatre heures suivant que vous y trouverez du sel; préparez une grande caisse carrée en papier double, pliez-la carrément, comme celles destinées aux biscuits à la crème; huilez-la et faites-la sécher; maniez une demi-livre du beurre le plus fin avec persil haché, deux maniveaux de champignons crus et hachés, échalotes et ciboules blanchies et hachées, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron, une pointe d'ail écrasée; égouttez les filets de harengs,

épongez-les, mettez au fond de la caisse de papier de la maître-d'hôtel préparée, sur cette maître-d'hôtel les filets de harengs, en les séparant les uns des autres par une laitance et gros comme une noix du beurre manié; masquez de mie de pain passée au beurre, mettez la caisse au four sur un plafond ou sous le four de campagne chaud avec feu dessous. Un quart d'heure, vingt minutes au plus suffiront pour les chauffer convenablement; servez alors la caisse, mais avant de l'envoyer saucez d'une espagnole demi-glace tenue très-douce et finie d'une cuillerée à bouche d'huile d'olive et d'un demi-jus de citron. Cette entrée, servie au déjeuner pendant le carême, a toujours beaucoup de succès; mais elle réclame, comme on peut le voir, beaucoup de soin pour dessaler les harengs et pour combiner leur assaisonnement.

Les harengs salés et les harengs saurs dessalés, d'après la méthode que je viens d'indiquer, se servent pour collation pendant le carême, en salades et d'autres manières dont je reparlerai aux entremets de légumes.

CHAPITRE VINGT-QUATRIÈME.

DE LA RAIE ET DES RAIETONS.

La raie est un poisson plat et cartilagineux. On en distingue à Paris deux espèces, la raie lisse et la raie bouclée. Celle-ci est beaucoup plus petite que la première, mais sa chair est plus tendre et plus délicate. Quoique considérée comme un poisson commun, la raie, cependant, est recherchée par les gourmets; on ne doit l'employer que plusieurs jours après qu'elle a été pêchée. Alors sa chair est blanche et savoureuse et a perdu l'odeur marine qu'elle porte quelque temps après sa sortie de la mer. Le foie de ce poisson, d'une extrême délicatesse, est recherché par les amateurs.

Sommaire.

Raie au beurre noir; idem sauce hachée; idem à la Sainte-Menehould. — Raietons frits.

RAIE AU BEURRE NOIR.

Choisissez une raie bouclée plus épaisse que large, séparez les deux ailes du corps, ouvrez le coffre en coupant la peau au milieu pour extraire les intestins et le foie sans le briser, coupez ensuite le corps en trois morceaux; lavez la raie parfaitement dans deux eaux avec une brosse de chiendent; ébarbez les ailes avec les ciseaux à poisson; placez les morceaux du corps au fond d'un chaudron, les ailes dessus; mettez sel, thym, laurier, oignons coupés en rouelles et branches de persil, un verre de vinaigre : mouillez d'eau, que le poisson baigne grandement; accrochez le chaudron à la crémaillère sur un feu vif. Aussitôt que l'eau aura jeté un ou deux bouillonnements, descendez le chaudron du feu; mettez le foie avec la raie après en avoir retiré l'amer, et couvrez le chaudron d'un linge. Une demi-heure après, égouttez les morceaux de raie l'un après l'autre, pour les nettoyer, c'est-à-dire enlever avec la lame du couteau une peau glutineuse qui couvre les deux côtés du poisson; parez chaque morceau, placez-les dans un plat à sauter, passez dessus au tamis de l'eau de la cuisson pour la faire chauffer

lorsque vous voudrez la servir. Vous aurez eu le soin de mettre le foie dans une casserole à part également avec de l'eau. Une demi-heure avant de servir, mettez la raie à chauffer sans ébullition ; égouttez les deux ailes sur un linge, dressez-les sur un plat l'une à côté de l'autre la partie la plus large en dehors, garnissez le tour de persil frit et du foie coupé en losanges ; versez dessus le beurre noir, et envoyez dans une saucière de la sauce au beurre avec des câpres (voir la quatrième partie, pages 116 et 128). Cette manière de servir la raie est pour un relevé : on peut la servir de même pour entrée.

RAIE SAUCE HACHÉE.

Faites cuire deux ailes de raie comme les précédentes, nettoyez-les de même et posez-les sur un plat pour refroidir ; lorsqu'elles seront froides, coupez dans chacune six morceaux auxquels vous donnerez la forme de filets en cœur ; placez-les dans un plat à sauter pour les faire chauffer avec l'eau de leur cuisson, que vous aurez passée ; ayez une espagnole réduite, grasse ou maigre, selon la destination de l'entrée ; finissez-la d'un beurre d'anchois, puis ajoutez câpres, persil, échalotes hachées et blanchies ; saucez les filets de raie, que vous aurez séparés par des morceaux du foie coupés en escalopes, et servez.

RAIE A LA SAINTE-MENEHOULD.

Faites cuire deux ailes de raie suivant la règle. Lorsqu'elles seront épluchées et refroidies, coupez-les en douze morceaux, parés proprement, que vous couvrirez d'une bonne d'Uxelle réduite ; panez une fois sur la sauce, et une fois trempez dans des œufs battus ; puis, au moment de servir faites frire dans de l'huile. Dressez et garnissez le puits de persil frit d'un beau vert, et envoyez une sauce tomate à part dans une saucière.

RAIETONS FRITS.

Choisissez une douzaine de petits raietons, séparez-les en deux en retranchant la tête, enlevez la peau de chaque côté comme vous enlèveriez la peau d'une sole, lavez-les dans deux eaux; égouttez-les sur un linge pour les éponger : mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, muscade râpée, branches de persil, oignons en tranches, thym, laurier, quelques cuillerées d'huile d'olive et de vinaigre à l'estragon; sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Au moment de servir, sortez-les de la marinade pour les sécher dans un linge, les fariner, et les faire frire de belle couleur; dressez-les sur un buisson de persil frit, envoyez dans une saucière une sauce préparée ainsi : faites bouillir dans une casserole un demi-verre de vinaigre à l'estragon, dans lequel vous aurez mis une pincée de mignonnette, gros comme une noix de glace grasse ou maigre, suivant que l'entrée doit être servie, et deux onces d'excellent beurre; lorsque vous aurez fait réduire d'un tiers, ajoutez deux cuillerées à dégraisser d'espagnole; passez à l'étamine, remettez à bouillir; finissez d'un bon morceau de beurre fin, et envoyez dans une saucière.

CHAPITRE VINGT-CINQUIÈME.

DES VIVES.

Ces poissons fort communs dans la Méditerranée se trouvent aussi abondamment dans l'Océan. Au commencement de l'été ils arrivent en grand nombre sur les côtes pour frayer. La vive est de la longueur du maquereau, mais beaucoup moins large; son corps est marqué de chaque côté de raies placées diagonalement; sa couleur est d'un jaune blanchâtre; sa chair est blanche, feuilletée, d'un bon goût, quoique un peu sèche. Ce poisson n'est pas apprécié à Paris, par la concurrence que lui font les autres poissons dont on manque rarement. Cependant la vive n'est pas sans mérite, sa chair étant nourrissante et de facile digestion. Elle est armée sur le dos d'arêtes piquantes dont la blessure peut devenir très-dangereuse, si l'on n'a pas soin de tremper la partie piquée dans de l'eau tiède saturée de sel, de faire saigner amplement la piqûre, et de la couvrir de linge. Avant d'habiller la vive, il faut prendre la précaution de couper l'arête dorsale avec les gros ciseaux; de cette manière on évite tout inconvénient. On m'a assuré qu'il existe d'anciens

règlements de police qui enjoignaient aux marchandes de couper les aiguillons avant de mettre en vente ce poisson.

Sommaire.

Vives grillées sauce aux câpres ; idem à l'italienne. — Vives à la Sainte-Menehould. — Filets de vives à la royale ; idem à la Saint-Remi. — Horly de filets de vives. — Vives en matelote vierge ; idem à la provençale.

VIVES GRILLÉES SAUCE AUX CAPRES.

Après avoir choisi une douzaine de vives très-fraiches, coupez les aiguillons qui se trouvent sur le dos ainsi que ceux qui tiennent aux nageoires ; écaillez-les ; videz-les par les ouïes, que vous aurez d'abord enlevées ; lavez-les, épongez-les dans un linge ; ciselez-les légèrement comme vous feriez à des merlans destinés à être frits ; placez-les sur un plat de terre avec sel, un peu de mignonnette, oignons en rouelles, branches de persil, un demi-jus de citron et la moitié d'un verre de bonne huile ; roulez les vives souvent dans cet assaisonnement ; ensuite placez-les sur un gril huilé, après les avoir dégagées de tous les ingrédients qui les couvraient ; posez les griller sur une paillasse vive pour les faire cuire d'une belle couleur : vingt à vingt-cinq minutes suffiront ; dressez-les alors, masquez-les d'une sauce au beurre aux câpres, et envoyez-en aussi dans une saucière.

VIVES A L'ITALIENNE.

Habillez douze vives comme les précédentes, mais sans les ciseler; mettez-les dans un plat à sauter grassement beurré, assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni, oignons coupés en tranches, débris de champignons; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis; faites partir, écumez, placez sur une paillasse douce avec feu sur le couvercle, ou mieux au four : il faut que l'ébullition ne soit assez forte que pour laisser mijoter; arrosez souvent : vous serez assuré de la cuisson lorsque vous sentirez la chair des vives légèrement spongieuse sous le doigt, alors égouttez-les ; passez et dégraissez le fond, faites-le réduire à demi-glace pour l'incorporer dans une italienne brune dont vous saucerez les vives au moment de servir.

VIVES A LA SAINTE-MENEHOULD.

Prenez douze vives, habillez-les suivant la règle; ensuite levez les filets à partir de la queue, mais sans les détacher de la tête; extirpez de la chair autant que possible les arêtes; garnissez l'intérieur d'une farce de poisson, soit d'anguilles, de merlans, de grondins, etc. Incorporez dans cette farce persil et champignons hachés, deux échalotes blanchies et hachées, et truffes également hachées; après avoir garni l'intérieur des vives ajoutez à la farce quelques cuillerées d'allemande réduite, masquez-en l'extérieur des poissons; panez-les une fois de mie de pain sur cette sauce, puis une fois à l'œuf; au moment de servir faites-les frire à l'huile de belle couleur, et envoyez pour être servie en même temps une saucière de poivrade blanche.

FILETS DE VIVES A LA ROYALE.

Levez les filets de huit belles vives; parez-les sans enlever la peau, mais ôtez autant que possible toutes les petites arêtes : vous aurez préparé une farce de poisson tenue un peu ferme, et dans laquelle vous aurez incorporé un beurre d'anchois ; masquez chaque filet de cette farce des deux côtés, placez-les à mesure dans un plat à sauter grassement beurré, et posez sur chaque tête du filet un rond de truffe crue : couvrez d'un rond de papier très-beurré tous les filets; puis vous aurez coupé par morceaux les débris des vives, que vous passerez avec du beurre fin, carotte et oignon émincés, persil en branche, thym, laurier, sel, mignonnette, muscade râpée; mouillez de bon vin blanc, laissez mijoter vingt cinq à trente minutes; puis passez avec pression pour mouiller les filets de vives, que vous ferez cuire au four en les arrosant souvent : vous serez assuré de leur entière cuisson lorsque la farce sera ferme au toucher, égouttez-les alors pour les dresser en couronne; passez et dégraissez le fond, faites-le réduire pour l'incorporer dans une allemande maigre que vous aurez au bain-marie; garnissez le puits de l'entrée d'un ragoût de truffes et de champignons; finissez la sauce avec un petit beurre d'anchois et un demi-jus de citron, et saucez les filets sans masquer les truffes que vous avez placées dessus.

FILETS DE VIVES A LA SAINT-REMI.

Levez les filets de huit vives, parez-les sans ôter la peau ; placez-les à mesure sur un plat de terre, jetez dessus un peu de sel et de citron ; lorsqu'ils auront rendu leur eau pressez les légèrement dans un linge, remettez-les sur le plat et masquez-les d'une d'Uxelle très-réduite ; lorsque la sauce sera refroidie, panez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf : donnez à chaque filet la forme d'un arc, en les posant sur un couvercle masqué de mie de pain ; au moment de servir faites frire de belle couleur dans une friture d'huile, égouttez, dressez, et saucez d'une tomate légère.

HORLY DE FILETS DE VIVES.

Levez les filets de six belles vives, enlevez-en les petites arêtes, parez-les et coupez-les en deux sur leur longueur, mettez-les ainsi dans une terrine avec persil en branches, oignons émincés, thym, laurier, sel, mignonnette, un verre de bonne huile, deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon; sautez souvent les filets dans cet assaisonnement : au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc, séparez-les de tous les ingrédients; farinez-les et faites frire de belle couleur, et dressez sur un buisson de persil frit d'un beau vert.

VIVES EN MATELOTE VIERGE.

Prenez six belles vives, habillez-les et lavez-les suivant la règle; puis coupez dans chacune trois tronçons sans employer la tête; mettez chaque morceau dans une casserole beurrée avec un bouquet de persil garni, oignons émincés, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, sel, muscade râpée; mouillez d'une bouteille de bon vin blanc de Bourgogne, faites partir sur un fourneau vif, écumez, et modérez le fourneau : que le poisson ne fasse que mijoter. Aussitôt qu'il sera ferme sous le doigt, égouttez-le sur un plat de terre pour le replacer de suite dans une autre casserole; passez le fond, enlevez-en la graisse, qui servira à tenir chaud le poisson, puis faites un petit roux blanc pour lier le fond : ajoutez-y les débris de quatre maniveaux de champignons que vous aurez tournés, et faites cuire. Lorsque votre sauce sera parfaitement dégraissée, réduisez-la pour la lier de trois jaunes d'œufs; et passez à l'étamine pour tenir chaud au bain-marie. Vous aurez aussi tenu bouillant, mais sans ébullition, les morceaux de vives, dressez-les en pyramide en les maintenant

avec des croûtons de pain coupés en cœur et passés au beurre; saucez de la sauce allemande, dans laquelle vous joindrez au moment les champignons et gros comme un œuf du beurre le plus fin.

VIVES A LA PROVENÇALE.

Prenez huit vives les plus grosses, habillez-les suivant la règle; coupez-leur la tête, puis ensuite enlevez l'arête du milieu en levant les filets sans les détacher du corps et sans ouvrir la peau du ventre: piquez l'intérieur de la chair de filets d'anchois bien dessalés, et de truffes crues coupées également en filets. Vous aurez préparé une farce de poisson dans laquelle vous incorporerez des fines herbes assorties, c'est-à-dire persil, champignons, échalotes, une demi-gousse d'ail : le tout haché et passé à l'huile et assaisonné. Il faut que la farce soit d'un goût relevé, sans être salée; garnissez chaque vive de cette farce et redonnez-leur leur forme primitive : roulez chacune dans une demi-feuille de fort papier huilé, pour les mettre griller sur une paillasse vive une demi-heure avant de servir; que surtout le feu soit assez soutenu pour qu'elles grillent sans bouillir. Lorsque vous serez assuré de leur cuisson déballez-les pour les dresser, et envoyez dans une saucière une provençale préparée ainsi : faites bouillir dans une casserole un demi-verre de vinaigre avec poivre et le demi-quart d'une gousse d'ail écrasée; lorsqu'il sera réduit à moitié ajoutez-y deux cuillerées à bouche

de bonne huile, gros comme une noix de glace de viande ou de poisson et une petite cuillerée à pot d'espagnole, vannez sur le feu pour lier cet amalgame, et servez.

CHAPITRE VINGT-SIXIÈME.

DU CONGRE OU ANGUILLE DE MER.

Ce poisson a la forme de l'anguille d'eau douce, bien que d'une grosseur beaucoup plus considérable; il en arrive souvent à Paris de trois à quatre pieds de longueur et de cinq à six pouces de diamètre depuis la tête jusqu'au ventre : sa chair est grasse et nourrissante, quoique toujours un peu ferme. On en pêche beaucoup sur les côtes de Bretagne et dans la Manche, à la Corogne et dans le golfe de Biscaye ; les Espagnols en font un grand cas et en salent beaucoup. A Paris on en sert rarement sur la table des seigneurs ; cependant, dans une pénurie de marée, on peut l'utiliser avantageusement, surtout pendant le carême. J'ai déjà parlé de son emploi à l'article Farce de poisson pour garnir des grosses pièces de poisson à l'intérieur, ou former le corps d'un turban, etc. Maintenant je vais décrire les recettes avec lesquelles on pourra le faire paraître sur les tables, d'une manière presque somptueuse.

Sommaire.

Tronçon de congre à la Mirepoix ; idem à la Sainte-Menehould. — Tranches de congre aux fines herbes. — Filets de congre sauce vénitienne. — Horly d'aiguillettes de congre. — Tranches de congre grillées.

TRONÇON DE CONGRE A LA MIREPOIX.

Faites couper un tronçon de congre de cinq pouces de longueur, enlevez une partie de l'arête du milieu, lavez-le, et parez la chair qui tient au ventre pour en retirer toute la partie noire; ensuite piquez la chair de filets d'anchois bien dessalés, puis roulez le tronçon et ficelez-le. Passez au beurre carotte, oignons émincés, branches de persil, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, une gousse d'ail; mouillez d'une bouteille de bon vin blanc: mettez-y alors le tronçon de congre, faites partir, écumez, et placez la casserole sur un feu doux avec cendre rouge sur le couvercle. Donnez ainsi trois quarts d'heure de cuisson ; égouttez le tronçon pour servir; enlevez les ficelles et la peau; dressez et entourez de petites pommes de terre, à blanc, tournées en olives, et envoyez en même temps de la sauce hollandaise dans laquelle vous aurez ajouté des câpres.

TRONÇON DE CONGRE A LA SAINTE-MENEHOULD.

Après avoir préparé et fait cuire un tronçon comme le précédent, égouttez-le, déficelez-le, enlevez la peau et masquez-le d'une allemande très-serrée. Panez sur cette sauce, arrosez de beurre clarifié, repanez sur le beurre, et faites prendre couleur dans le four ou sous celui de campagne. Dressez, garnissez le tour du tronçon d'un ragoût de truffes et de champignons et saucez d'une sauce financière.

TRANCHES DE CONGRE AUX FINES HERBES.

Faites couper un morceau de congre de six en sept pouces de long dans la partie qui se trouve depuis le ventre jusqu'à la queue; habillez-le, lavez-le et enlevez-en la peau. Coupez dans ce morceau douze à quatorze tranches, mettez ces tranches dans un grand plat à sauter beurré avec persil et champignons hachés, oignon haché très-fin et blanchi, une pointe d'ail écrasée, sel, poivre, muscade râpée, un jus de citron; faites partir ainsi sans mouillement et étouffez avec feu dessus et dessous: il faut que le feu soit un peu vif, afin que le poisson cuise sans rendre d'eau; vingt à vingt-cinq minutes suffiront. Dressez alors sur le plat les tranches du poisson; faites réduire à grand feu les fines herbes, ajoutez-y quelques cuillerées de sauce allemande, gros comme une noix de beurre, un jus de citron, si cette sauce n'était pas assez relevée, et masquez-en les tranches.

FILETS DE CONGRE SAUCE VÉNITIENNE.

Prenez un morceau de congre de la grosseur et de la longueur indiquées pour celui à la Mirepoix, habillez-le et lavez-le pour enlever la chair; coupez dans cette chair quatorze morceaux sur la longueur, aplatissez-les légèrement avec la batte et posez-les dans un plat à sauter beurré. Vous aurez la moitié d'une mirepoix comme celle indiquée au premier article, passez-la avec pression pour en mouillez les filets et les faire mijoter pendant un quart d'heure avec feu dessus et dessous; égouttez-les et mettez-les en presse de la manière indiquée pour les filets de soles et de limandes. Passez le fond pour le faire réduire de moitié sans le dégraisser; lorsque les filets seront refroidis, parez-les en arrondissant un bout seulement; placez-les dans un plat à sauter pour les tenir chauds avec le fond réduit, puis dressez-les en couronne; au moment du service mettez dans le puits un ragoût d'huîtres et de champignons, et saucez d'une sauce vénitienne.

HORLY D'AIGUILLETTES DE CONGRE.

Après avoir préparé un morceau de congre de la manière précitée, levez-en la chair et coupez-la en filets moitié moins larges que les précédents mais de la même longueur; ne les aplatissez pas : mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, tranches d'oignons, branches de persil, thym, laurier, un demi-verre de bonne huile, deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon; retournez-les souvent dans cette marinade. Au bout de deux heures égouttez l'eau que le poisson aura rendue, ajoutez de nouveau de l'huile d'olive et un peu de vinaigre; dix minutes avant de servir égouttez-les, enlevez tous les ingrédients qui ont servi à la marinade, épongez bien toute l'humidité, farinez-les bien à sec, et faites frire de belle couleur. Dressez sur un buisson de persil frit, et envoyez à part une saucière de sauce tomate.

TRANCHES DE CONGRE GRILLÉES.

Faites choix d'un tronçon de congre, de la longueur de cinq à six pouces, dans la partie qui se trouve entre la queue et le ventre; habillez le, ôtez le sang qui peut se trouver attaché à l'arête ; lavez-le, puis épongez-le avec un linge ; enlevez-en la peau et divisez-le en quatorze tranches, que vous poserez à mesure sur un plat de terre : jetez dessus sel, mignonnette, persil en branches, thym, laurier, échalotes émincées, un jus de citron, un demi-verre d'huile d'olive; retournez souvent les tranches dans cet assaisonnement, qu'elles s'en pénètrent bien et qu'elles rendent surtout l'eau dont elles sont imbibées. Une demi-heure avant de servir égouttez-les en les pressant légèrement dans un linge, farinez-les et trempez-les dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain; appuyez fortement sur la panure avec la lame du couteau, puis arrosez de beurre clarifié, et mettez-les griller sur une paillasse assez vive, pour qu'elles ne bouillent pas. Au bout de dix minutes retournez à l'aide d'un couvercle pour les faire griller de l'autre côté; aussitôt qu'elles auront pris une belle couleur et qu'elles auront atteint leur degré de cuisson, ce dont vous serez assuré si elles sont fermes sous le doigt, dressez alors et versez dessous la

préparation suivante : faites réduire de moitié dans une casserole un demi-verre de vinaigre à l'estragon avec une pincée de poivre; arrivé à cette réduction, ajoutez gros comme une noix de glace, autant de beurre fin, deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, et en servant envoyez dans une saucière une sauce tartare dans laquelle vous aurez ajouté des câpres.

Observation.

Voici quelques recettes qui feront voir que l'anguille de mer bien traitée est susceptible d'être servie avantageusement et peut rendre bien des services dans un ordinaire, surtout les jours de maigre; je répéterai encore que sa chair travaillée avec soin et attention donne une excellente farce à quenelles qui peut servir, comme je l'ai déjà dit, pour farcir des poissons destinés à être servis comme relevés, etc.

CHAPITRE VINGT-SEPTIÈME.

DES ÉPERLANS.

L'éperlan a beaucoup de ressemblance avec le goujon, mais il est beaucoup plus svelte, son écaille est bien plus argentée et nacrée, il répand une odeur de violette que le goujon n'a pas; sa chair est tendre et délicate, se digère facilement et convient à tous les estomacs: c'est vers l'automne que la pêche en devient abondante et qu'il a atteint la plus grande taille, qui est quelquefois de cinq à six pouces; on en pêche beaucoup dans les environs de Caudebec, lorsqu'ils cherchent à remonter la Seine. Ce poisson est fort estimé, surtout à Paris et à Londres. On ne le sert guère que pour rôt ou pour garniture de relevé de poisson, cependant il existe quelques exceptions dont je vais décrire les recettes; sa chair est tellement délicate et fragile à la cuisson, qu'on ne saurait trop prendre de précautions pour le cuire.

Sommaire.

Éperlans à l'eau de sel ; idem en matelote normande ; idem aux fines herbes au gratin.

ÉPERLANS A L'EAU DE SEL.

Choisissez une quinzaine d'éperlans, les plus gros possibles sans que le ventre soit crevé ; ratissez-les légèrement pour enlever les écailles ; ôtez les ouïes et avec la pointe d'un hatelet ôtez aussi les intestins et les œufs, mais laissez les foies et la laite ; coupez avec les ciseaux à poisson les nageoires, l'arête dorsale et le bout de la queue ; lavez-les parfaitement, épongez-les dans un linge ; placez-les sur un plat de terre, jetez dessus quelques pincées de sel blanc et branches de persil ; arrosez-les d'un jus de citron, le sel et le jus de citron contribueront à maintenir leur chair ferme. Vous mettrez dans une casserole trois à quatre litres d'eau, une petite poignée de sel gris, oignons en tranches, et branches de persil ; donnez à cette eau quelques minutes d'ébullition, puis passez-la au tamis dans une terrine. Au moment de servir versez cette eau doucement, pour l'avoir claire et ne pas y mêler son dépôt, dans un plat à sauter qui pourra contenir une feuille percée, sur laquelle vous aurez placé les éperlans, couchés sur le ventre, serrés l'un contre l'autre, après avoir ôté les bran-

ches de persil dont vous les aviez couverts; posez l'eau de sel sur un fourneau vif : aussitôt qu'elle sera fortement en ébullition, plongez la feuille sur laquelle les éperlans sont placés ; naturellement ils arrêtent l'ébullition, mais ensuite, aussitôt que l'eau commencera à frémir, retirez du feu et couvrez le plat à sauter. Cette manière de cuire les éperlans les empêche de se casser. Au bout de dix minutes vous pouvez les retirer de l'eau ; posez la feuille sur un plat de terre, pour en laisser tomber l'eau ; glissez-les sur le plat ; entourez-les de feuilles de persil et envoyez deux saucières : une de hollandaise et une autre de beurre fondu le plus fin, dans lequel vous ajouterez une pincée de sel et un jus de citron.

ÉPERLANS EN MATELOTE NORMANDE.

Prenez le nombre d'éperlans suffisant pour la quantité de personnes que vous aurez à servir, habillez-les comme les précédents; lavez-les et séchez-les dans un linge; puis, par l'ouverture des ouïes, garnissez l'intérieur d'une d'Uxelle froide très-réduite; beurrez légèrement le plat d'argent sur lequel vous devez les servir; posez-les sur le ventre, serrés comme je viens de le dire, l'un contre l'autre. Faites réduire dans une casserole un verre de vin de Champagne avec un peu de muscade râpée et de l'essence de champignons; lorsqu'il n'en restera plus que le tiers, ajoutez deux cuillerées de sauce matelote normande: faites encore un peu réduire, puis avec cette sauce masquez les éperlans. Vous aurez coupé des tranches de pain dont vous entourerez le marli du plat d'argent afin qu'en les mettant au four il ne soit pas coloré par la chaleur, et que ce pain, s'imbibant du beurre que rendront les éperlans en cuisant, l'empêche de tacher ses bords. Dix minutes au four suffiront pour la cuisson; sortez alors, dégraissez, mettez autour des éperlans un ragoût de petits champignons tournés et de truffes émincées, et saucez d'une sauce matelote normande. En-

voyez après avoir ôté le pain qui garnissait les bords du plat.

Comme je l'ai dit plus haut, la délicatesse de la chair des éperlans est telle que, si on les cuisait dans un autre vase que le plat où ils doivent être servis, il est certain qu'on les briserait pour les dresser.

ÉPERLANS AUX FINES HERBES AU GRATIN.

Habillez et préparez des éperlans comme les précédents; faites une maître-d'hôtel crue avec beurre fin, persil haché, champignons crus et hachés, échalotes également hachées, poivre, un peu de muscade râpée, jus de citron; maniez bien le tout ensemble, et garnissez-en l'intérieur des éperlans; placez-les sur un plat d'argent beurré comme les précédents; faites réduire dans une casserole un verre de vin de Chablis et de l'essence de champignons un peu plus qu'à moitié, ajoutez-y deux fortes cuillerées à ragoût de suprême réduit et des fines herbes préparées comme celles qui ont servi à garnir l'intérieur des éperlans; faites réduire serré, masquez en les éperlans, et couvrez la sauce de mie de pain; passez au beurre de belle couleur, entourez le bord du plat de lames de pain comme je l'ai indiqué précédemment, mettez dix minutes au four, et sortez au bout de ce temps pour envoyer sur la table.

Observation.

Voilà, je crois, les recettes les plus avantageuses

pour servir les éperlans : presque toujours on ne les sert qu'à l'eau de sel ou frits, ou pour garniture de relevés de poisson; à moins qu'en premier service on ne les envoie frits, en assiettes volantes, comme complément d'un relevé, ce qui serait plus judicieux pour les manger sortant de la friture. J'en reparlerai aux plats de rôts. L'éperlan frit pour garniture perd toujours aux yeux du connaisseur: on ne devrait pas offrir ceux qui ont figuré pour hatelets ou pour garniture, mais les envoyer juste au moment de servir le relevé de poisson, en assiettes volantes; le maître-d'hôtel les offrirait alors, et ils conserveraient tout leur charme.

CHAPITRE VINGT-HUITIÈME.

DES HUITRES ET DES MOULES.

Deux coquillages qui ont quelques rapports entre eux dans la cuisine, comme garniture, hors d'œuvre et entremets. Buffon nous dit que l'huître n'a point de sexe; elle est ovipare et ne vit que dans l'eau, elle aime beaucoup l'embouchure des fleuves. Je dirai, pour son emploi, que l'huître est un aliment très-estimé, facile à digérer, excitant l'appétit et convenant aux estomacs délicats, mais seulement dans sa fraîcheur. L'huître n'est réellement bonne et appétissante que depuis le mois d'octobre jusqu'à celui de mars. Celles que l'on mange à Paris sont pêchées sur les côtes de la Normandie, particulièrement dans la baie de Cancale. Les huîtres vertes sont de la même espèce, on les verdit à volonté; surtout à Marennes, où elles sont renommées. Pour leur donner cette couleur, on choisit un endroit, près du rivage, que l'on appelle parc. Après y avoir déposé la pêche d'huîtres, on y fait entrer l'eau de la mer; alors il suffit de peu de jours pour cette opération.

Voilà pour donner aux huîtres une légère couleur

verdâtre, mais il faut au moins quinze à vingt jours pour que cette couleur soit plus foncée. On assure que les mois de mars, d'avril et de septembre sont les plus propices pour donner cette couleur. L'huître contient du phosphate de chaud, beaucoup d'osmazôme et une certaine quantité de gélatine; ce qui la rend d'une facile digestion. Pendant l'hiver il arrive à Paris des huîtres, extraites de leurs coquilles, que l'on appelle marinées; mais elles sont toujours d'une digestion plus difficile. Plusieurs auteurs assurent que l'huître cuite est indigeste: c'est qu'ils ignorent, sans doute, qu'avant de les servir nous ôtons la partie duriuscule qui est la seule partie qui la rende indigeste. Les huîtres d'Ostende, beaucoup plus petites que les autres, jouissent à Paris d'une grande réputation. Il arrive à Paris des paniers de grosses huîtres enlevées de leurs coquilles, que l'on emploie comme garniture; ces huîtres fort grasses ne sont pas sans mérite étant cuites.

La moule est un coquillage de mer que l'on mange cuit. Quelquefois les personnes qui ont mangé des moules éprouvent quelques accidents. Elles ressentent de la gêne dans la respiration, des spasmes se font sentir dans la poitrine. Ces symptômes, qui se manifestent rarement, cèdent presque toujours lorsque l'on fait prendre au malade deux ou trois gros d'éther dans un peu d'eau sucrée. On n'est pas d'accord sur les causes qui rendent les moules dangereuses; les uns attribuent ces accidents à de petites

crabes qui s'introduisent dans la coquille ; d'autres à l'altération qu'éprouvent les moules pendant leur transport. Ce qu'il y a à faire pour prévenir ces accidents, c'est de n'employer que les moules d'une grande fraîcheur, de les éplucher avec le plus grand soin et d'en retirer les petites crabes qui pourraient se trouver dans l'intérieur.

Sommaire.

Huîtres en coquilles ; idem grillées en coquilles. — Vol-au-vent d'huîtres à la Maintenon. — Moules à la poulette.

HUITRES EN COQUILLES.

Il faut faire ouvrir autant de douzaine d'huîtres que vous aurez de coquilles à servir. Lorsqu'elles seront ouvertes, placez-les sur un feu vif, pour les blanchir, en ajoutant autant d'eau fraîche qu'il y aura d'eau des huîtres ; qu'elles ne languissent pas : enlevez à mesure l'écume qui pourra se former dessus. Laissez-leur jeter deux ou trois bouillons, puis égouttez les ; gardez quelques cuillerées de l'eau dans laquelle elles auront blanchi ; parez les parties noires qui bordent chaque huître d'un côté, et enlevez toute la partie dure qui serait coriace sous la dent et de difficile digestion ; puis, avec le plus grand soin, enlevez toutes les parcelles d'écailles qui auraient pu s'attacher aux huîtres lorsqu'on les a ouvertes. Les huî-

tres ainsi disposées, passez au beurre dans une casserole des fines herbes hachées et assorties, assaisonnées d'un peu de poivre et muscade râpée ; mouillez-les d'un verre d'excellent vin blanc ; faites bouillir quelques minutes ; ajoutez assez de sauce de velouté suivant la quantité d'huîtres que vous aurez disposée, faites réduire un peu serré : jetez alors les huîtres dans cette sauce. Vous aurez apprêté une liaison de quatre jaunes d'œufs mouillée d'un peu de l'eau dans laquelle vous avez fait blanchir les huîtres : passez à l'étamine ; ajoutez-y, en petits morceaux, gros comme un œuf d'excellent beurre. Au moment où les huîtres jetteront quelques mijotements, versez dedans et doucement la liaison, remuez légèrement à l'aide d'une cuiller à dresser, pour que les huîtres se lient, sans tourner la liaison ; goûtez si elles sont de bon assaisonnement ; ajoutez-y un jus de citron et garnissez les coquilles en comptant le nombre des huîtres, pour qu'elles ne soient point emplies plus l'une que l'autre ; masquez chacune de la sauce, couvrez de mie de pain passée au beurre et séchée à l'étuve, et servez.

Observation.

Si pour servir les huîtres vous n'aviez pas de coquilles d'argent, procurez-vous des coquilles appelées pèlerines. Gardez-vous autant que possible de vous servir des écailles d'huîtres ; car, en prenant

toute précaution, elles ont toujours quelque chose de désagréable : quand ce ne serait que le dépôt qui se trouve sous la nacre et que l'on appelle amer, la chaleur leur ferait communiquer à la sauce un goût marécageux.

HUITRES GRILLÉES EN COQUILLES.

Préparez des huîtres comme les précédentes; passez également au beurre des fines herbes dans lesquelles vous ajouterez des truffes crues et hachées, puis mouillez d'un verre de champagne: lorsqu'il aura jeté quelques ébullitions, versez-y une petite cuillerée à pot d'espagnole réduite; réduisez encore, liez d'une liaison de trois jaunes d'œufs mouillée d'eau des huîtres, et mettez dedans quelques petits morceaux de beurre fin. Je répète de passer la liaison avant d'y adjoindre le beurre; jetez alors les huîtres dans cette préparation: il faut tenir la sauce serrée. Emplissez chaque coquille, masquez-les amplement de sauce : vous aurez du beurre fin fondu sans être chaud; jetez-y une pincée de sel, incorporez dedans un blanc d'œuf fouetté, trois ou quatre cuillerées à bouche de mie de pain. Mêlez bien cet appareil et masquez-en chacune des coquilles; posez-les à mesure sur un gril qui puisse les contenir toutes, mais serrées l'une contre l'autre; posez ce gril sur une paillasse de cendre rouge; aussitôt que les coquilles commenceront à frémir, posez dessus le four de campagne d'une chaleur soutenue mais sans être rouge. Aussitôt que la couleur sera d'un beau jaune doré, servez.

VOL-AU-VENT D'HUITRES A LA MAINTENON.

Préparez assez d'huîtres, suivant la règle, pour garnir un vol-au-vent d'entrée; parez et épluchez-les avec soin; jetez-les à mesure dans un quart d'excellent beurre fondu et auquel vous aurez ajouté un jus de citron, un peu de muscade râpée; ajoutez encore aux huîtres des truffes et des champignons cuits et coupés en escalopes: sautez le tout dans le beurre, qu'huîtres, truffes et champignons en soient bien imprégnés; vous mettrez ce ragoût chauffer au bain-marie. Vous aurez également préparé et tenu chaude une sauce pour matelote normande maigre (voir la quatrième partie, page 78). Au moment de servir égouttez l'eau que les huîtres auraient pu rendre en chauffant, jetez-les dans un plat à sauter avec deux onces de beurre le plus fin; sautez-les dans ce beurre, ajoutez-y une partie de la sauce préparée, goûtez si elles sont de bon goût, dressez dans le vol-au-vent et masquez du reste de la sauce.

Observation.

Les huîtres préparées de cette manière, mais coupées en gros dés, ainsi que les truffes et les champi-

gnons, peuvent garnir de petits vol-au vent ou de petites caisses. Du reste, on se sert plus des huîtres pour garnitures que comme entrées; j'en ai vu aussi servir en attereaux : je n'en donne pas ici la recette, parce que si on en demandait aux cuisiniers qui consulteront cet ouvrage ils pourraient suivre exactement la recette donnée pour les attereaux de filets de soles.

MOULES A LA POULETTE.

Pour s'assurer de la bonne qualité des moules, il faut les choisir lourdes au poids et les deux coquilles parfaitement fermées; rejetez toutes celles qui seront entr'ouvertes ou légères. Jetez les moules choisies dans un seau d'eau, puis, à l'aide d'une forte spatule ou d'un fort bâton, remuez-les dans cette eau, pour en détacher toutes les parties rocailleuses qui s'y trouvent attachées, et ensuite ratissez-les parfaitement avec le coupant du couteau; enlevez surtout une partie filandreuse qui se trouve attachée à la charnière de la coquilles; jetez-les à mesure dans un autre seau rempli d'eau propre; lorsqu'elles seront ainsi toutes ratissées, battez-les dans l'eau, retirez-les avec les deux mains formant passoire pour les rejeter dans une autre eau; de cette manière le sable qui pourrait encore y rester attaché tombera au fond de l'eau; battez-les encore dans cette eau pour les égoutter de nouveau de la même manière; mettez-les ensuite, lorsqu'elles seront bien égouttées, dans une casserole avec thym, laurier, une moitié de gousse d'ail, persil en branches et oignons en rouelles; placez la casserole couverte sur un fourneau vif, en sautant souvent les moules, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes, et jetez-les alors dans une passoire et conservant une partie de l'eau pour

vous en servir plus tard; enlevez à chaque moule une moitié de la coquille, et visitez bien l'intérieur de l'autre pour en arracher les crabes s'il s'en trouvait; jetez à mesure les moules dans du beurre chaud, fondu, dans une casserole où vous aurez mis une pincée de poivre et un jus de citron; tenez-les chaudement; vous aurez fait bouillir un demi-verre de vin blanc avec un peu de muscade râpée; lorsqu'il sera réduit à moitié, mêlez une petite cuillerée à pot de velouté; laissez réduire serré; alors jetez-y les moules, sautez-les dedans; vous aurez préparé une liaison comme celle indiquée pour les huîtres et mouillée de l'eau des moules; ajoutez dedans une cuillerée à bouche de persil, quelques morceaux de beurre et une pincée de civette hachés très-fin, liez les moules avec cette liaison et servez.

Observation.

Si vous n'aviez pas de sauce pour finir les moules, voici une manière plus simple de les apprêter : lorsqu'elles seront préparées et cuites comme les précédentes, mettez dans une casserole un quarteron du beurre le plus fin avec une pincée de poivre, une idée de muscade râpée, une cuillerée à bouche de farine, le tout bien délayé; mouillez de l'eau des moules et d'un demi-verre de vin blanc que vous aurez fait ébullitionner; laissez bouillir quelques minutes pour cuire la farine; mettez-y les moules tenues chaudes; goûtez si elles sont de bon assai-

sonnement; liez de la même manière que les précédentes, et servez.

Autre observation.

On peut servir également avec les mêmes recettes des moules dont on aurait entièrement retiré les coquilles, dans une casserole d'argent ou dans un vol-au-vent; mais, comme je l'ai dit au commencement de ce chapitre, les moules, ainsi que les huîtres, s'emploient plus souvent comme garniture qu'autrement. En Belgique, à Ostende, à Anvers et dans les villes voisines de la mer on les sert de cette manière : après les avoir lavées et nettoyées comme je l'ai indiqué, on les met dans une casserole avec oignon et persil haché, une pincée de poivre de Cayenne, muscade râpée; aussitôt qu'elles commencent à s'ouvrir on égoutte l'eau, on ajoute dans les moules un bon morceau de beurre fin, on achève leur cuisson et on les verse dans un plat sans retirer de coquilles, puis on envoie pour manger avec une assiette de tartines de pain beurrées sur lesquelles on jette des fines herbes hachées.

La tâche que je m'étais imposée, de varier autant qu'il était en mon pouvoir les entrées de poisson de mer, s'achève ici : il y a bien encore quelques poissons dont je n'ai pas parlé; mais leur ressemblance avec ceux que j'ai cités est telle, que l'on pourra leur appliquer les recettes décrites pour ceux-ci. Je n'ai pas surtout parlé de l'alose; car, quoi-

que ce soit un poisson de mer, je ne l'ai considéré bonne que lorsqu'elle est remontée dans les fleuves, et qu'elle y a séjourné. Les meilleures aloses sont celles pêchées dans la Loire et dans la Seine, mais surtout celles de Seine; leur belle écaille argentée, la fraîcheur rosée de leurs ouïes, mais surtout la délicatesse et le moelleux de leur chair, les feront toujours distinguer de toutes les autres par les gourmets. Dans les chapitres suivants je vais donc traiter des recettes pour la préparation des entrées de poissons d'eau douce, qui nous offriront encore une grande variété.

Mes confrères ont dû s'apercevoir que, dans le Traité des recettes pour les entrées de poissons de mer, je n'ai employé pour garnitures aucune sorte de poisson d'eau douce; je crois qu'il est essentiel et convenable de ne jamais faire ce mélange: par conséquent, en traitant des recettes pour les entrées de poissons d'eau douce, je dois m'abstenir d'employer aucun poisson de mer. J'engage mes jeunes confrères à prendre cette observation en considération et à en apprécier le mérite.

CHAPITRE VINGT-NEUVIÈME.

TRAITÉ
DES ENTRÉES DE POISSONS D'EAU DOUCE.

DU BROCHET.

Le brochet est celui de tous nos poissons d'eau douce qui atteint les plus grandes dimensions. Il existe une différence notable entre les brochets pêchés dans les eaux courantes et ceux pêchés dans des étangs vaseux; cependant dans les étangs traversés par quelques petites rivières ces poissons n'ont pas le goût vaseux qu'ils contractent dans les eaux stagnantes. On appelle le brochet, le requin d'eau douce; car il dévore tous les autres poissons, sans excepter ceux de son espèce: la perche seule, par la position de ses arêtes, se défend contre lui. La chair du brochet est saine, alimentaire et facile à digérer; mais il faut n'employer ce poisson que plusieurs jours après qu'il a été pêché, pour le laisser se mortifier.

Observation.

Pour les recettes des brochets pour relevés,

flans, etc., mes confrères voudront bien se reporter au chapitre XVI de la troisième partie.

Sommaire.

Filets de brochet à la vénitienne; idem aux truffes sauce suprême; idem à la Sainte-Menehould.— Brochet à la polonaise. — Matelote de brochet à la rémoise. — Quenelle de brochet à l'essence de poisson; idem à la Smolenska.— Boudins de brochet à la Richelieu. — Boudins de brochet au cardinal. — Côtelettes de brochet à la Soubise.—Horly de filets de brochets.— Horly de filets de brochets à l'anglaise.— Escalopes de brochet au gratin.

FILETS DE BROCHET A LA VÉNITIENNE.

Prenez trois moyens brochets, habillez-les et écaillez-les; mettez, s'ils sont laités, les laitances à part, et levez les filets: enlevez la peau sur laquelle étaient les écailles, d'après le même procédé que vous avez enlevé celle des soles. Formez douze ou quatorze filets dans la chair que les brochets vous donneront: que ces filets soient de la longueur d'un filet de sole; mais en les parant il faut qu'ils se rapportent, quoique étant plus longs, à un filet de poulet. Ayez soin d'en extraire toutes les arêtes; placez-les à mesure dans un plat à sauter grassement beurré; parsemez dessus une pincée de sel, et arrosez d'un jus de citron; sautez sur un feu vif: passez dessous chaque filet la lame du couteau, afin de les détacher pour les retourner sans les casser. Aussitôt qu'ils seront roidis, égouttez-les pour les mettre en

presse d'après la manière indiquée pour les filets de limandes; passez au tamis le beurre dans lequel vous venez de les sauter, pour vous en servir plus tard et pour les tenir chauds; parez-les avec soin lorsqu'ils seront froids, pour les replacer dans un plat à sauter légèrement beurré; recouvrez du beurre mis de côté et d'un rond de papier beurré; vous aurez préparé un ragoût de petits champignons tournés et de truffes émincées; puis avec les arêtes et débris du brochet, bien lavés, marquez dans une casserole une essence de poisson dans laquelle vous ajouterez un peu de carottes et d'oignons émincés, un bouquet garni, deux clous de girofle, tournures de champignons, deux verres de bon vin blanc; finissez de mouiller avec du bouillon de légumes, et à défaut de bouillon avec de l'eau, mais que les débris ne baignent que juste de quelques lignes au-dessus, très-peu de sel; faites partir et écumez; puis placez sur l'angle du fourneau pour faire mijoter pendant trois quarts d'heure, en ayant soin de dégraisser souvent; au bout de ce temps, passez cette essence à la serviette et faites-la réduire à demi-glace; lorsqu'elle sera arrivée à cette réduction, ajoutez une cuillerée de velouté maigre ou gras suivant la destination de l'entrée; continuez la réduction au point du suprême; liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine, pour placer au bain-marie; vous aurez tenu les filets de brochets très-chauds sans les faire bouillir, en ayant soin de les arroser souvent, afin de les empêcher de sécher ou de jau-

nir, soins qu'on ne saurait trop prendre avec le brochet; dressez-les en couronne sur le plat; mettez quelques cuillerées de la sauce dans le ragoût pour garnir le puits des filets; incorporez dans la sauce une cuillerée à bouche de persil haché très-fin et blanchi dans lequel vous aurez mis une cuillerée à café de civette également hachée et blanchie, gros comme une noix de beurre le plus fin, un demi-jus de citron, puis saucez les filets sans masquer le ragoût.

Si vous ne trouviez pas de moyens brochets, vous pourriez prendre, suivant la force que vous devez donner à l'entrée, six ou sept brochetons de la grosseur d'un merlan moyen; cependant je donnerais la préférence aux moyens brochets, leur chair ayant toujours plus de consistance que celle des brochetons.

FILETS DE BROCHETS AUX TRUFFES SAUCE SUPRÊME.

Préparez et parez douze ou quatorze filets de brochets comme les précédents, cependant tenez-les un peu moins longs et un peu plus larges; posez-les dans un plat à sauter très-beurré, la partie de la chair qui était adhérente à la peau en dessus; faites sur le haut de chaque filet une rosace mâle, en truffes cuites, que vous ferez tenir à l'aide de blancs d'œufs; puis posez dessus un rond de papier très-beurré: appuyez-le avec la paume de la main sur chaque filet, sans déranger la décoration; mettez-le ainsi dans un four doux. Si le four manquait placez le plat à sauter sur un fourneau doux, et couvrez le couvercle de cendres très-rouges. Aussitôt que les filets seront roidis, égouttez-les pour les mettre en presse, en soignant le décor, et parez-les; lorsqu'ils seront refroidis posez-les dans un plat à sauter, en y joignant le fond où vous les aurez sautés, ainsi qu'un rond de papier très-beurré, pour les mettre chauffer doucement un quart d'heure avant de servir. Vous aurez préparé avec les débris une essence de poisson comme la précédente : faites-la réduire à demi-glace, prenez-en la moitié pour réduire avec une cuillerée de velouté au point de suprême, que vous passerez à l'étamine pour tenir chaud au bain-marie; faites réduire l'autre moitié entièrement

à glace : arrivée à ce point, jetez-y trois quarterons de truffes émincées et sautées au beurre que vous tiendrez également chaudement au bain-marie. Au moment de servir dressez les filets de brochets en couronne, saucez-les, sans masquer les rosaces de truffes, d'une suprême finie avec gros comme une noix de beurre fin, et d'un demi-jus de citron; puis, en faisant partir, versez les truffes bien glacées dans le puits sans les saucer.

Observation.

Il peut arriver que, pressé de faire ces deux entrées, on n'ait pas de velouté gras ou maigre; dans ce cas voici une autre manière de procéder : passez au beurre fin, sans les laisser roussir, carottes et oignons émincés, tournures de champignons et de truffes, la moitié d'une gousse d'ail, thym, laurier, persil en branche, un peu de macis, un peu de sel et de mignonnette; ajoutez-y les débris des brochets, deux petits brochetons ou deux petits barbillons que vous aurez habillés et lavés; passez sur le feu quelques instants avec les légumes, puis mouillez d'une demi-bouteille de vin de Châblis, le reste d'eau, mais que le tout ne fasse que baigner; faites partir, écumez et laissez mijoter pendant trois quarts d'heure à l'angle du fourneau; retirez cependant à leur cuisson les poissons que vous aurez ajoutés aux débris pour les utiliser plus tard; dégraissez souvent pendant ces trois quarts d'heure; au bout de ce

temps passez à la serviette, mettez fondre dans une casserole six onces du beurre le plus fin; ajoutez-y deux fortes cuillerées à bouche de farine, laissez trois ou quatre minutes sur le feu et versez-y le fond de poisson pour le lier comme un velouté; joignez-y quelques tournures de champignons; aussitôt qu'il partira et qu'il sera lié convenablement, posez-le sur l'angle du fourneau, qu'il ne fasse que frémir, pour laisser cuire la farine et dégraisser le beurre, ensuite passez-le à l'étamine dans une casserole à réduction pour le réduire au point du suprême, et le lier, si cette sauce est destinée à une sauce vénitienne ou à une sauce allemande. Je ne saurais trop répéter que pour faire un roux, et toutes les espèces de sauces, il faut prendre du beurre de première qualité, et que c'est une triste économie que d'employer des beurres médiocres; que, les sauces étant la base de tout bon dîner et le principal du fond de la cuisine, le mauvais goût que leur communique le beurre commun se ferait sentir dans tous les mets pour lesquels on les emploie, et que le dîner porterait partout le cachet de cette mauvaise saveur.

FILETS DE BROCHETS A LA SAINTE-MENEHOULD.

Préparez avec soin douze ou quatorze filets de brochets, posez-les à mesure sur un plat pour les masquer de chaque côté d'une d'Uxelle très-réduite, puis ensuite panez-les une fois sur la sauce et une fois trempés dans l'œuf battu, et mettez-les sur deux couvercles en leur donnant la forme d'un arc : au moment de servir plongez-les dans une friture de bonne huile, mais en deux fois; donnez-leur une belle couleur, égouttez sur un linge blanc pour dresser en couronne, garnissez le puits de laitances de carpes et de queues d'écrevisses préparées d'avance que vous lierez d'une cuillerée à ragoût d'allemande, et saucez le pied de l'entrée d'une poivrade légère mais bien corsée.

BROCHETS A LA POLONAISE.

Habillez deux moyens brochets, surtout n'écorchez pas la chair en enlevant les écailles et la peau; coupez dans chaque brochet des tronçons de deux pouces de hauteur; posez-les sur un plat de terre; jetez dessus un peu de sel et un jus de citron; coupez en julienne une carotte, deux oignons, une douzaine de racines de persil et la moitié d'une racine de raifort, une pluche de persil; mettez cette julienne dans une casserole avec un bouquet garni, une vingtaine de poivre en grains, un peu de muscade râpée, un quarteron de beurre fin; mouillez d'eau et d'un verre de bon vin blanc; salez légèrement; que ces ingrédients baignent; faites partir; puis, placez sur un fourneau, que cette espèce de julienne cuise sans que le mouillement réduise; aussitôt que vous serez assuré de son entière cuisson mettez les tronçons de brochets dans la casserole, faites-les marcher vivement; lorsque les brochets seront cuits, vous vous en apercevrez à la fermeté de leur chair; égouttez-les pour dresser les tronçons debout, les têtes au milieu; laissez réduire les légumes avec leur fond; ajoutez-y trois ou quatre cuillerées à ragoût de velouté; lorsque

cette sauce commencera à se lier comme une sauce au beurre, ôtez-la du feu et finissez-la d'un bon morceau de beurre fin, un demi-jus de citron ; masquez-en les morceaux de brochets, et envoyez en servant le reste dans une saucière.

MATELOTE DE BROCHETS A LA RÉMOISE.

Coupez et préparez deux brochets comme les précédents; passez au beurre, mais sans laisser roussir, oignons émincés, persil en branches, une gousse d'ail, thym, laurier en petite quantité, mignonnette, sel, muscade râpée; mouillez d'une bouteille de tisane de Champagne; aussitôt l'ébullition, placez dedans les morceaux de brochets; mettez sur un fourneau doux avec feu sur le couvercle; que la chair des brochets en cuisant se pénètre bien de l'assaisonnement; aussitôt que leur fermeté vous assurera de leur point de cuisson, égouttez-les pour les mettre dans une autre casserole; dégagez-les de tous les ingrédients dans lesquels ils ont cuit; passez le mouillement avec pression; dégraissez-le, et jetez ce dégraissis sur les morceaux de brochets pour les tenir chauds; puis liez le fond de la manière indiquée pour les filets de brochets au suprême; jetez-y les parures de deux maniveaux de champignons que vous aurez tournés et cuits; lorsque cette sauce commencera à bouillir placez-la sur le coin du fourneau pour la faire cuire et la dégraisser, et ensuite la réduire et la lier avec trois jaunes d'œufs crus que vous allégerez avec le fond des champignons; passez à l'étamine, après avoir goûté si l'assaisonnement est à son point et jeté dedans les

champignons, pour la tenir chaude au bain-marie; vous aurez préparé et passé au beurre douze croûtons de pain en cœurs; dressez les tronçons de brochets en pyramide, les têtes au milieu; séparez chaque tronçon par un croûton de pain, puis masquez de la sauce et des champignons pour servir; mais avant, ajoutez à la sauce gros comme une noix d'excellent beurre et un demi-jus de citron.

QUENELLES DE BROCHETS A L'ESSENCE DE POISSON.

La chair du brochet se prête admirablement pour faire des quenelles, elle se lie avec une grande facilité, n'étant pas spongieuse comme celle de la carpe, et elle est même très-élastique; ainsi les quenelles que l'on fait avec, lorsqu'elles sont bien traitées, gonflent en se pochant comme de beau godiveau. Quoique j'aie déjà décrit plusieurs fois la manière de faire des quenelles de poisson de mer, je vais la donner encore ici pour qu'on ne soit pas obligé de recourir au premier volume pour se rappeler la description de cette recette.

Prenez la chair d'un moyen brochet ou de deux petits, parez-la en enlevant la peau et les arêtes; mettez-en les débris dans une casserole beurrée avec deux petits brochetons, deux barbillons, une petite anguille (ces poissons retirés à temps de la cuisson pourront vous servir pour l'office); mettez dessous une carotte et un oignon émincés, un bouquet garni, deux clous de girofle, la moitié d'une gousse d'ail, un demi-verre de vin de Madère; faites suer et tomber à glace, légèrement coloré; puis mouillez à l'eau, mais juste pour baigner le poisson; un peu de sel; il faut que ce fond ne fasse que mijoter et qu'il n'y ait juste que pour couvrir les quenelles; lorsque tous les poissons et les fragments

seront cuits, passez-le à la serviette sans pression; pour le clarifier il doit être d'une belle couleur de topaze.

Maintenant hachez la chair des brochets et pilez-la parfaitement; lorsqu'elle le sera, retirez-la du mortier: vous aurez fait tremper dans de l'eau pendant dix minutes la mie d'un pain à potage ou celle de deux pains à café. La pâte de ces pains très-légère convient mieux pour les quenelles, elle les rend moins compactes que la mie de toute espèce d'autres pains; mais, comme elle est plus poussée en levure, elle garde aussi plus de parties de fermentation: c'est pour cette raison, comme je l'ai déjà dit, que je l'ai fait tremper pendant dix minutes dans l'eau. Au bout de ce temps on la presse pour la remettre ensuite pendant un quart d'heure tremper dans de bonne crème, ce qui la rend moelleuse et lui donne cette blancheur qui convient surtout pour les quenelles de poisson dont la chair est blanche. Il faut mettre un cinquième de moins de panade et de beurre que de chair, c'est encore ici que l'on ne saurait trop faire choix du beurre le plus fin. Je continue: pilez parfaitement ensemble la panade et le beurre, que tous les grains de la mie de pain disparaissent sous le pilon, et que le beurre et la panade ne fassent qu'un corps; ajoutez alors la chair des brochets; repilez pour que l'amalgame soit parfait; assaisonnez d'un peu de sel et de muscade râpée; incorporez-y trois jaunes d'œufs crus l'un après l'autre, en pilant toujours, et ensuite un

œuf entier, puis passez vivement au tamis à quenelles; toutes les farces à cru doivent être faites avec célérité; si vous essayiez alors cette farce, vous la trouveriez trop ferme, quoique bonne, il faut donc la rendre délicate et moelleuse; remettez la dans le mortier pour y ajouter en la pilant de nouveau trois ou quatre cuillerées à bouche d'excellente béchamel grasse ou maigre suivant la destination de l'entrée; jetez alors une petite quenelle pour l'essayer dans de l'eau presque bouillante, mais sans ébullition, pour vous assurer de la délicatesse de la quenelle, et remettez de la sauce s'il en était besoin; ensuite relevez-la dans une terrine pour la mettre au frais ou même à la glace, si c'est en été, et pour la laisser reposer jusqu'à ce que vous vous en serviez; une heure avant le service, moulez-la avec deux cuillers d'argent à bouche; placez chaque quenelle dans un plat à sauter beurré; vingt minutes avant de servir, versez dessus, à l'aide d'un couvercle, de l'eau tenue bouillante; couvrez et mettez sur l'angle du fourneau, que l'eau ne fasse que frémir; aussitôt que les quenelles remonteront sur l'eau et qu'elles seront raffermies, égouttez-les sur un linge blanc, dressez-les dans une casserole d'argent, et versez dessus l'essence de poisson bouillante.

QUENELLES DE BROCHET A LA SMOLENSKA.

Cette farce à quenelles doit être tenue moins délicate que la précédente. Râpez le tiers d'une racine de raifort dont vous aurez enlevé la peau pour le piler avec le beurre qui servira pour les quenelles; coupez le reste du raifort en julienne que vous mettrez cuire dans un verre de vin blanc, un peu de sel et de beurre et une pincée de poivre de Cayenne; lorsque la farce sera terminée et passée comme la précédente, mais tenue plus ferme, couchez-en quatorze quenelles à la cuiller sur la table saupoudrée de farine; roulez-les de trois pouces de longueur pour les aplatir avec la lame du couteau et leur donner une forme oblongue; mettez-les dans un plat à sauter dans lequel vous aurez versé une livre de beurre clarifié; un quart d'heure avant le service posez le plat à sauter sur un fourneau vif, mais garanti par une chevrette; en cuisant dans ce beurre les quenelles gonflent et prennent une belle couleur dorée; aussitôt qu'elles seront colorées d'un côté, retournez-les; si le fourneau était trop vif, modérez-le pour achever leur cuisson; égouttez-les alors sur un linge blanc pour les dresser en couronne avec du persil frit d'un beau vert dans le puits, puis envoyez dans une saucière une sauce allemande à l'essence de poisson dans laquelle

vous aurez jeté le raifort coupé en julienne et cuit comme je l'ai indiqué : finissez la sauce avec un morceau de beurre fin et un jus de citron.

BOUDINS DE BROCHETS A LA RICHELIEU.

Préparez une farce à quenelles pareille à celle décrite la première, mais tenue un peu moins délicate; couchez-en quatorze boudins sur une table masquée de farine pour leur donner la forme des précédentes, vous aurez la précaution d'en réserver deux cuillerées à bouche : partagez en deux chaque quenelle dans leur longueur. Vous aurez préparé un salpicon de truffes dans une allemande refroidie et très-serrée, garnissez-en l'intérieur de la moitié d'une des quenelles partagées en deux que vous aurez un peu aplatie; recouvrez de l'autre moitié, que vous fermerez hermétiquement en collant les deux parties de farce l'une contre l'autre en leur donnant toujours une forme oblongue; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré et dans lequel elles puissent toutes tenir; contisez chaque boudin en truffes, mais seulement à moitié de leur longueur, puis couvrez d'un rond de papier beurré très-épais. Un quart d'heure avant de servir versez à l'aide d'un couvercle sans ôter le papier dans le milieu des boudins

de l'eau que vous avez tenue bouillante, couvrez, laissez pocher un quart d'heure sans ébullition, puis égouttez pour dresser ; mais avant, avec la farce que vous aurez gardée, faites un cercle d'une ligne d'épaisseur au fond du plat, qui empêchera les boudins de glisser : posez sur le réchaud pour faire prendre la farce, et en envoyant saucez d'une sauce Périgueux.

BOUDINS DE BROCHETS AU CARDINAL.

Préparez une farce de brochets suivant la recette que je viens de donner, moulez-en quatorze quenelles en leur donnant la même forme qu'aux précédentes; ouvrez-les en deux pour les garnir d'une purée de champignons très-réduite, refermez-les en soudant les deux parties avec soin, couchez-les dans un plat à sauter mais en donnant à chacune une légère courbure, puis décorez le haut en formant une rosace de queues d'écrevisses que vous incrusterez dans la farce: recouvrez d'un rond de fort papier très-beurré. Vous préparerez un beurre des débris d'écrevisses, et pour garnir le puits un ragoût de laitances et de petits champignons. Vingt minutes avant de servir faites pocher les boudins avec soin, et, comme je viens de l'indiquer, égouttez-les, dressez-les sur le rond de farce que vous aurez mis dans le fond du plat, et garnissez le puits du ragoût : vous aurez également tenu une sauce suprême comme je l'ai décrite pour les filets de brochets aux truffes; ajoutez à cette sauce le beurre d'écrevisses, un jus de citron, et saucez.

COTELETTES DE BROCHETS A LA SOUBISE.

Moulez quatorze quenelles de farce de brochets préparée comme celle des boudins à la Richelieu ; donnez-leur en les roulant la forme de côtelettes, puis d'un coup de couteau séparez-les en deux : vous aurez préparé une purée à la Soubise ; réduisez le tiers très-serré pour en garnir, lorsqu'elle sera refroidie, chaque moitié des côtelettes, que vous recouvrirez de l'autre en les fermant parfaitement. Pochez-les seulement aux trois quarts : égouttez-les pour les mettre en presse ; mais légèrement, pour ne pas en faire sortir la purée Soubise. Lorsqu'elles seront refroidies, parez-les, passez-les dans le beurre tiède pour les paner une première fois, puis panez-les une seconde après les avoir trempées dans l'œuf battu ; posez-les à mesure sur un plafond sur lequel vous aurez jeté un lit de mie de pain ; vingt minutes avant de servir vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud, mettez-y les côtelettes frire et prendre une couleur dorée ; mais avant, vous aurez eu le soin de bien appuyer la panure avec la lame du couteau : il faut que ces côtelettes aillent doucement sur le feu, afin que la chaleur en atteigne l'intérieur ; alors égouttez les sur un linge blanc, mettez au milieu du plat quelques cuillerées de soubise, dressez les côtelettes en couronne, mettez le reste de la soubise, que vous masquerez de béchamel, et servez.

HORLY DE FILETS DE BROCHETS.

Levez les filets de deux moyens brochets ou de six brochetons ; il faut que chaque filet soit de la forme et de la grosseur d'un filet de merlan ordinaire : après les avoir parés, enlevé la peau et toutes les petites arêtes, mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, thym, laurier, persil en branche, quatre échalotes émincées, un verre de bonne huile d'olive et deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon ; sautez souvent les filets dans cette préparation, qu'ils s'en imprègnent entièrement. Au moment de servir égouttez, en les dégageant de tout ce qui a servi à leur assaisonnement : farinez-les, qu'ils soient très-secs ; placez-les sur deux couvercles sur lesquels vous aurez jeté de la farine, et courbez-les un peu. Vous aurez, dans une poêle à frire, de bonne huile chaude à point, plongez-y d'abord la moitié des filets ; donnez-leur une belle couleur : aussitôt que vous les sentirez croustillants égouttez-les pour faire frire l'autre moitié ; dressez ensuite sur un buisson de persil frit d'un beau vert.

Observation.

Pour ces sortes de fritures l'huile, lorsqu'elle a peu servi, convient mieux que toute autre espèce de friture, tout ce que l'on y fait frire en sort très-sec.

HORLY DE FILETS DE BROCHETS A L'ANGLAISE.

Préparez des filets de brochets comme ceux précités, marinez-les de même; puis, un peu avant de servir, égouttez pour les fariner de manière à leur enlever toute humidité; ensuite trempez-les dans l'œuf battu pour les paner, appuyez très-fort la mie de pain avec la lame du couteau, posez-les sur deux couvercles en leur donnant une légère courbure, et faites-les frire comme les précédents; aussitôt qu'ils remonteront sur la friture égouttez les sur un linge blanc pour les dresser en couronne, et saucez-les d'une tomate légère ou d'une poivrade bien corsée.

ESCALOPES DE BROCHETS AU GRATIN.

Levez les filets de deux moyens brochets, enlevez-en la peau et les arêtes; coupez dans ces filets des escalopes de la largeur d'une pièce de dix centimes, placez-les à mesure dans un grand plat à sauter très-beurré pour les sauter sans les laisser attacher et surtout sans les casser : aussitôt qu'ils seront cuits égouttez-en le beurre. Vous aurez préparé une béchamel maigre bien cuite et très-réduite, et dans laquelle vous aurez incorporé une essence de champignons; mettez dans les escalopes quelques cuillerées de cette béchamel, pour les tenir courtes de sauce et serrées; dressez ces escalopes en dôme sur un fond d'entrée, masquez tous les vides qui pourraient rester avec la sauce; puis, ajoutez un peu de beurre dans ce qui reste de béchamel, la moitié d'un blanc d'œuf fouetté : avec cet appareil masquez tout le dôme, panez-le en appuyant la mie de pain avec la lame du couteau, ensuite arrosez de beurre clarifié, et faites prendre couleur au four, ou sous celui de campagne. Aussitôt que vous aurez obtenu une belle couleur posez le fond d'entrée sur le plat, et entourez d'un cordon de petites pommes de terre de Hollande tournées en boule et bien blanches.

Observation.

On peut, si l'on veut, pour colorer ces escalopes, employer la seconde recette que j'ai donnée à l'article de l'Émincé de cabillaud au gratin.

Observation sur le brochet servi comme grosse pièce.

Lorsque l'on a servi un brochet pour grosse pièce et qu'il en revient assez de débris pour les employer, on peut les servir comme émincé à la béchamel, pour garniture d'un vol-au-vent ou au gratin en suivant le procédé que je viens de décrire, ou en croquettes pour garniture ou comme hors d'œuvre, ou coupés en filets comme ceux de soles. Pour les servir avec les sauces et garnitures décrites précédemment, on peut même en faire comme entrées des magnonaises à la gelée et des salades à la Provençale.

Voir pour le turban de filets de brochets la description de celui des filets de soles.

CHAPITRE TRENTIÈME.

DE LA CARPE.

La chair de la carpe est facile à digérer; elle nourrit peu et manque de saveur, mais elle s'imprègne facilement de tous les assaisonnements que nous lui donnons : ce qui la rend précieuse. La chair des carpes laitées est supérieure à celle des carpes œuvées; les carpes de rivière sont toujours préférables à celles pêchées dans les étangs. Cependant lorsque ces dernières sont placées dans une eau courante pendant quelque temps elles deviennent presque d'aussi bonne qualité. Voici le moyen que l'on emploie : on place les carpes dans une grande boîte de bois appelée boutique par les pêcheurs, carrée et percée de trous sur chaque côté; on met cette boîte dans la rivière, mais retenue par une chaîne rivée à un piquet enfoncé sur le rivage, et l'eau courante la traversant continuellement enlève aux carpes le goût de vase. A Paris ce sont des bateaux qui servent de boutiques pour mettre les carpes qui viennent des étangs; on peut voir beaucoup de ces bateaux amarrés près du pont de la Tournelle. Les grandes pluies et le

tonnerre nuisent, assure-t-on, beaucoup aux carpes: on a remarqué qu'après de violents orages on en trouvait de mortes flottant sur l'eau des étangs. Dans les anciens menus de dîners maigres d'après maître Héliot, Vincent Lachapelle, les Soupers de la cour et les Dons de Comus on trouve des entrées de langues de carpes, entrées qui devaient revenir à un prix extraordinaire. Buffon dit, et je m'en suis assuré, que la carpe n'a pas de langue, mais seulement ce qu'on doit appeler voûte palatine. Il faut choisir autant que possible les carpes laitées. L'écaille doit être d'un jaune doré et clair, le ventre blanchâtre, le dos plutôt gris que noir, l'œil vif et les ouïes d'un rouge vermeil.

Sommaire.

Filets de carpes à la royale; idem à la Sainte-Menehould.— Horly de filets de carpes à l'anglaise.— Tronçons de carpes à la provençale.— Horly de filets de carpes.— Matelote de carpes composée; idem à la marinière.— Quenelles de carpes à l'essence de poisson; idem à la Villeroi. — Boudin de carpes à la Richelieu. — Côtelette de carpes à la Saint-Leu. — Pain de carpes à la royale. — Carpes farcies à l'ancienne. — Laitances de carpes frites; idem en papillotes; idem aux truffes en caisse.

FILETS DE CARPES A LA ROYALE.

Choisissez six petites carpes de Seine et laitées, écaillez-les, enlevez les ouïes, puis ouvrez le ventre pour en faire sortir les intestins et les laitances; prenez garde, surtout, de crever les amers; enle-

vez des laitances les filets sanguins qui s'y trouvent attachés, et mettez dégorger dans l'eau; ensuite levez les filets des six carpes, parez-les, mais en conservant leur forme, et surtout enlevez autant que possible les petites arêtes qui se trouvent attachées à la partie du ventre; placez à mesure ces filets dans un plat à sauter grassement beurré; jetez dessus quelques grains de sel blanc, un jus de citron, et recouvrez-les de beurre fondu; prenez les têtes, dont vous aurez enlevé les pierres d'amertume (c'est une espèce de petit caillou qui se trouve adhérent à la tête lorsqu'on l'a coupée juste auprès des ouïes), mettez ces têtes et le reste des débris dans une casserole avec thym, laurier, deux clous de girofle, persil en branches, deux échalotes émincées, peu de sel; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis, faites partir et écumez; ajoutez quelques tournures de champignons et de truffes, laissez mijoter pendant une demi-heure sur l'angle du fourneau; passez ensuite à la serviette pour faire réduire à demi-glace; ajoutez-y alors deux cuillerées à pot de velouté; réduisez au point de suprême, et liez d'une liaison de trois jaunes d'œufs; passez à l'étamine pour tenir chaudement au bain marie; faites blanchir les laitances bien dégorgées de cette manière; mettez dans une casserole un volume d'eau assez fort pour qu'elles y puissent baigner, ajoutez une pincée de sel et un filet de vinaigre. Aussitôt que l'eau bouillira, plongez-y les laitances; ne les laissez faire que deux bouillons; puis égouttez-les sur un linge blanc sans les rafraîchir;

mettez-les ensuite dans une petite casserole, où vous aurez fait fondre deux onces de beurre pour les tenir chaudes, avec quatre truffes coupées en escalopes et sautées au beurre, et deux maniveaux de champignons tournés et cuits. Au moment de servir mettez le plat à sauter sur un fourneau vif; aussitôt que le beurre commencera à frire, retirez du feu pour passer la lame du couteau sous les filets, afin de les retourner sans les casser, et remettez sur le feu pour achever leur cuisson : aussitôt que vous en serez assuré, retirez du feu; passez une seconde fois la lame du couteau pour les détacher; égouttez-les sur un linge blanc pour les dresser en couronne; mettez dans le ragoût de laitances, préparé comme je viens de l'indiquer, quelques cuillerées de la sauce pour en garnir le puits, et masquez les filets de cette sauce.

FILETS DE CARPES A LA SAINTE-MENEHOULD.

Levez les filets de six carpes comme ceux précités, surtout sans enlever la peau; parez-les, en extirpant avec soin les petites arêtes, et placez-les à mesure sur un plat de terre pour les masquer dessus et dessous d'une d'Uxelle dans laquelle vous ferez dominer les truffes : lorsque la sauce sera entièrement refroidie panez une fois, puis une seconde fois dans des œufs battus passés à l'étamine pour en ôter les germes qui pourraient, comme je l'ai déjà dit, tacher la panure. Donnez à ces filets une légère courbure et placez-les sur deux couvercles masqués de mie de pain. Ayez, au moment de servir, du beurre clarifié et chaud, dans un plat à sauter qui puisse contenir tous les filets. Mettez-les dans ce beurre sans les déformer. Faites-leur prendre une belle couleur des deux côtés sur un fourneau vif, que vous ralentirez, lorsque le beurre commencera à frire, en posant une chevrette sous le plat à sauter. Au bout d'un quart d'heure de cette cuisson ménagée ainsi, et après que vous vous serez assuré de la cuisson, égouttez les filets sur un linge blanc pour les dresser en couronne, versez dans le puits les laitances sautées au beurre avec fines herbes assorties et finies de quelques cuillerées d'allemande et d'un demi-jus de citron, et arrosez le pied de l'entrée d'une espagnole demi-glace.

HORLY DE FILETS DE CARPES A L'ANGLAISE.

Levez les filets de six carpes, de la manière décrite au premier article, toujours sans enlever la peau, et mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, thym, laurier, ail, deux échalotes émincées, branches de persil, un demi-verre de bonne huile d'olive, deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon; sautez souvent les filets dans cet assaisonnement: vous aurez mis les laitances des carpes avec un peu de sel et de jus de citron. Vingt minutes avant de servir égouttez les filets, dégagez-les de leur assaisonnement, farinez-les pour les sécher; faites de même pour les laitances: puis ensuite trempez les uns et les autres dans des œufs battus pour les paner. Posez les laitances sur un couvercle à part et les filets sur deux autres en les courbant légèrement; puis plongez-les de suite dans une friture d'huile chaude: lorsque les filets remonteront sur la friture égouttez-les pour mettre frire les laitances, dressez les filets en couronne, les laitances par-dessus, et saucez, sans masquer, d'une sauce tomate légère.

TRONÇONS DE CARPES A LA PROVENÇALE.

Prenez trois ou quatre carpes moyennes, suivant la force de l'entrée que vous aurez à servir; habillez-les suivant la règle et coupez les tronçons d'un pouce et demi de hauteur; enlevez à chaque tronçon l'arête dorsale et les petites qui se trouvent dans la partie du ventre; puis, avec deux petites carpes, préparez une farce à quenelles pareille à celle décrite plus bas : ajoutez à cette farce persil, un peu de ciboule hachée, champignons, deux cuillerées de tomate réduite, la moitié d'un oignon haché et frit à l'huile. Avec cette farce garnissez l'intérieur de chaque tronçon de carpe, puis arrêtez la peau du ventre, qui doit entourer la farce, par deux petites brochettes de bois; trempez une fois chaque tronçon à cru dans l'œuf battu, en serrant autant que possible la mie de pain avec la lame du couteau pour faire frire dans l'huile de belle couleur : que la friture ne soit pas trop chaude, afin de cuire la carpe et d'atteindre la farce. Aussitôt que les tronçons remonteront égouttez-les, dressez-les en pyramide et mettez au milieu une sauce préparée ainsi : émincez quatre oignons, faites-leur prendre couleur dans de la friture d'huile; aussitôt qu'ils se coloreront égout-

tez-les, mettez-les dans une casserole avec un bon verre de vin blanc de Chablis, un peu de mignonnette et de muscade râpée, une pointe d'ail écrasée; laissez mijoter jusqu'à ce que le vin blanc soit réduit; ajoutez alors deux cuillerées à dégraisser d'espagnole et autant de sauce tomate, laissez bouillir et finissez, avant de verser dans l'entrée, d'une cuillerée à bouche d'huile d'olive et d'un demi-jus de citron.

HORLY DE FILETS DE CARPES.

Levez les filets de six petites carpes après les avoir écaillées et habillées suivant la règle et sans ôter la peau, enlevez-en les arêtes, puis coupez chaque filet en deux sur leur longueur; mettez-les à mesure dans une terrine avec sel, poivre, muscade râpée, deux échalotes émincées, branches de persil, thym, laurier, le jus de deux citrons et deux cuillerées à bouche d'huile d'olive : retournez souvent dans cet assaisonnement, afin qu'ils s'en imprègnent parfaitement. Un instant avant de servir égouttez-les sur un linge blanc, pour les éponger et enlever les ingrédients qui ont servi à les mariner; farinez assez, afin que chaque morceau soit bien sec : placez-les à mesure sur un couvercle saupoudré de farine, et plongez-les dans une friture d'huile; donnez-leur une couleur d'un beau jaune-doré. Aussitôt qu'ils remonteront sur la friture égouttez sur un linge; qu'ils soient fermes et croustillants : dressez-les sur un buisson de persil frit d'un beau vert.

MATELOTE DE CARPES COMPOSÉE.

La matelote de carpes, telle que souvent on la sert, n'étant pas décrite dans la troisième partie, je crois devoir en donner ici la recette; mais, comme il arrive rarement que l'on serve une matelote seulement de carpes, je crois devoir l'appeler composée en y ajoutant des barbillons, des anguilles et des écrevisses. Il est certain que lorsque l'on commande une matelote on s'attend à trouver ces quatre espèces de poissons : il sera facile, lorsque l'on voudra servir une matelote pour entrée, de diminuer le nombre des poissons.

Prenez quatre moyennes carpes, deux laitées et deux œuvées; deux barbillons et deux moyennes anguilles : habillez et écaillez les carpes et les barbillons suivant la règle (pour les anguilles voyez le chapitre où sont décrites les recettes pour les servir). Coupez les carpes, les barbillons et les anguilles en tronçons, chaque morceau de la grosseur qui doit être servie pour une personne; en calculant que vous devez servir trois morceaux sur chaque assiette, c'est-à-dire un de carpe, un de barbillon et un d'anguille, plus une écrevisse et la garniture : il est donc utile de ne pas couper ces morceaux trop gros, car il est impoli de charger par trop l'assiette offerte des

convives. Mettez les œufs à part et les laitances à dégorger, enlevez avec soin la pierre d'amertume qui se trouve dans les têtes des carpes; placez les morceaux dans une casserole assez large pour qu'ils ne soient pas les uns sur les autres; ne les mêlez pas; mettez ceux de carpes d'un côté, ceux de barbillons et d'anguilles de l'autre; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, deux clous de girofle, bouquet de persil garni d'un peu de thym, laurier et du basilic, une gousse d'ail fendue en deux, un oignon émincé, un quart de beurre fin; mouillez d'une bouteille de bon vin rouge de Bourgogne et d'une bouteille de vin blanc de Chablis; couvrez et mettez sur un feu vif. Au bout de dix minutes d'ébullition la chair des carpes et celle des barbillons doivent être cuites, alors chaque morceau est ferme au toucher; égouttez-les sur un plat de terre : en laissant encore quelques minutes sur le feu les tronçons d'anguilles, dont la cuisson est plus longue. Au bout de ce temps retirez-les également, passez la cuisson au tamis de soie, puis faites un petit roux dans une casserole avec un quart de beurre fin et deux cuillerées à bouche de farine: jetez dans ce roux les tournures de quatre maniveaux de champignons que vous aurez tournés et fait cuire; mouillez d'une partie du fond de la cuisson, dont vous réserverez le quart; ajoutez une petite cuillerée à pot d'espagnole non travaillée. Aussitôt que cette sauce sera partie, placez la casserole sur un angle du fourneau pour la cuire, la dégraisser, la réduire et la passer à l'étamine dans

un bain-marie. Épluchez un litre de petits oignons blancs, passez-les au beurre clarifié sur un fourneau vif; aussitôt qu'ils commenceront à se colorer jetez-y une cuillerée à café de sucre en poudre, et lorsqu'ils auront atteint une couleur d'un brun clair mouillez d'un verre de vin blanc : placez la casserole sur une paillasse, ou sur un fourneau étouffé; que les oignons se glacent en cuisant. Vous aurez fait blanchir les laitances, que vous tiendrez chaudes dans un peu de beurre; vous ferez cuire une douzaine de belles écrevisses, avec un peu de mouillement de la matelote. Lorsqu'elles seront cuites arrachez-en les petites pattes, et remettez-les dans leur cuisson; prenez les œufs des deux carpes, ôtez-en tous les filaments sanguins, broyez-les dans un mortier avec un peu de sel, de muscade râpée et deux jaunes d'œufs crus. Vous aurez beurré grassement le fond d'une casserole, mettez-y dans le fond, étalés uniment, les œufs de poisson préparés ainsi; il faut qu'ils ne présentent pas plus d'une ligne d'épaisseur : couvrez la casserole d'un couvercle et mettez-la au four, ou sur la paillasse avec cendre rouge dessous et dessus. Au bout d'un quart d'heure ils doivent former un corps compacte. Renversez ce rond d'œufs, qui sera d'une belle couleur jaune, sur un plafond, pour couper dedans une douzaine de morceaux auxquels vous donnerez la forme de croûtons en cœur. Vous aurez aussi coupé douze croûtons de pain de même forme et passés au beurre d'une belle couleur. Parez légèrement tous les morceaux de poisson que

vous remettrez dans une casserole avec le reste du mouillement pour les tenir chauds. Toutes ces différentes préparations tenues bien chaudes et la sauce bouillante, dressez ainsi la matelote : posez au milieu du plat les têtes des carpes et des barbillons; posez autour, à un pouce de distance de ces têtes, les tronçons de carpes et de barbillons, en les séparant par un croûton de pain et un d'œuf alternativement; groupez droits autour des têtes les tronçons d'anguilles, et entre ceux-ci les morceaux de carpes et de barbillons; posez de petits groupes de champignons et de petits oignons glacés, séparez chaque groupe par une écrevisse; posez les laitances sur les têtes, finissez la sauce avec deux onces de beurre fin; masquez la matelote d'une partie de cette sauce, sans saucer les écrevisses, et envoyez l'autre dans une saucière. On peut remplacer les barbillons par de petits brochets.

Observation.

Si vous n'aviez pas d'espagnole pour joindre à la sauce lorsqu'elle est liée, qui lui ôte cette couleur que lui donne le vin rouge, qui déplaît toujours à la vue, vous pourriez y incorporer une cuillerée à bouche de beau caramel, préparé comme celui que nous employons pour colorer nos gelées de viande, dont je transcris ici la recette d'après le Cuisinier

parisien (page 29), et suivant la méthode du célèbre Laguipierre : « Il faisait fondre de beau sucre en » poudre et sans mouillement, ensuite le laissait se » colorer peu à peu sur de la cendre rouge; ce qui » demande un quart d'heure. Lorsqu'il est d'un ca- » ramel rouge-ombré, vous le mouillez d'un verre » d'eau clarifiée et le mettez sur un feu ardent; après » quelques minutes d'ébullition vous obtenez un ca- » ramel très-clair et d'un beau rouge-ombré, qui ne » ressemble en rien à ce caramel amer que l'on fait » noircir à grand feu et que l'on appelle vulgaire- » ment jus de singe. »

MATELOTE DE CARPES A LA MARINIÈRE.

Préparez les carpes, barbillons et anguilles de la manière que je viens de l'indiquer dans le chapitre précédent; émincez quatre gros oignons blancs, mettez-les dans une casserole, assez grande pour tenir le poisson préparé, avec une demi-livre de beurre fin, sur un fourneau vif; couvrez la casserole pour faire suer les oignons dans le beurre quelques minutes, ensuite remuez les avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée; versez alors dans la casserole une demi-bouteille de vin rouge de Bourgogne et un petit verre de bonne eau-de-vie, deux maniveaux de champignons bien lavés et émincés, sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni de thym, laurier, basilic; aussitôt que le vin entrera en ébullition, mettez dedans les tronçons d'anguilles, modérez le feu pendant dix minutes, au bout de ce temps ajoutez les morceaux de carpes et de barbillons, œufs et laitances, et faites marcher à grand feu jusqu'à l'entière cuisson; maniez un quart de beurre fin avec une cuillerée à bouche de farine, et divisez-le en plusieurs parties; retirez la matelote du feu, mettez les morceaux de beurre manié, les uns après les autres, en remuant doucement; remettez la casserole sur le feu, pour la lier sans la laisser bouillir; dressez les morceaux de poisson, et masquez de la sauce.

QUENELLES DE CARPES A L'ESSENCE DE POISSON.

La chair de la carpe délicate et saine a peu de corps; il est donc nécessaire, pour en obtenir de belles quenelles et toutes les entrées que l'on peut en faire, d'employer d'autres procédés que ceux décrits jusqu'à présent.

Levez les filets de deux moyennes carpes et toutes les parties de la chair attachées à la tête et à l'arête du milieu, joignez-y la chair d'une petite anguille, hachez parfaitement et passez au tamis à quenelles; et faites une panade de cette manière : prenez la mie d'un pain à potage ordinaire ou celle de deux pains à café, trempez-la dans l'eau, pour la laver et en ôter toute la partie fermentative, et pressez bien cette mie de pain; mettez-la dans une casserole avec un verre de bonne crème, gros comme une noix de beurre fin, un peu de sel; placez la casserole couverte sur un fourneau doux jusqu'à l'ébullition, alors découvrez-la, et desséchez la panade en la remuant avec une cuiller de bois; lorsqu'elle sera parfaitement desséchée, renversez-la sur une assiette, lissez-la avec la lame du couteau et couvrez d'une feuille de papier beurrée pour la laisser refroidir. Vous aurez mis sur un plat de terre la chair de poisson hachée, pilée et passée : mettez à côté un morceau

de beurre, un quart de moins et autant de panade refroidie, commencez à piler le beurre et la panade pour bien les mêler et leur donner beaucoup de corps, ensuite ajoutez la chair de poisson, un peu de sel, de muscade râpée, puis trois jaunes d'œufs, l'un après l'autre, en pilant continuellement, et ensuite un œuf entier; puis, encore l'une après l'autre, trois cuillerées à bouche de béchamel très-réduite. Assurez-vous de la bonté de la farce, en faisant une petite quenelle que vous jetterez dans l'eau bouillante mais sans ébullition. Si vous la trouviez trop ferme, vous pourriez ajouter une cuillerée ou une demi-cuillerée de sauce. Alors repassez toute la farce au tamis à quenelles et déposez-la dans une petite terrine pour la mettre dans un endroit frais ou sur la glace, et la mouler seulement une heure avant de servir.

Vous aurez lavé les débris des poissons, ajoutez-y deux brochetons : passez au beurre carottes, oignons émincés, un peu de thym, laurier, persil en branches, deux clous de girofle, un peu de sel, ajoutez à ces ingrédients les débris des poissons et les deux brochetons; mouillez de la moitié d'un verre de vin de Madère. Faites suer et tomber à glace, puis mouillez à l'eau pour baigner seulement ; faites partir et laissez mijoter sur l'angle du fourneau pendant une demi-heure : qu'en cuisant ce fond réduise assez pour ne laisser que ce qu'il faudra d'essence pour couvrir les quenelles, passez alors et clarifiez pour tenir chaudement. Vous aurez, comme je viens de le dire, moulé les quenelles dans des cuillers d'argent,

et les aurez placées dans un plat à glacer beurré. Vingt minutes avant de servir versez dessus, et sans les déformer, de l'eau que vous aurez tenue bouillante et dans laquelle vous aurez jeté un peu de sel blanc; tenez le plat à glacer couvert sur le coin du fourneau, sans que l'eau bouille, pendant un quart d'heure : alors égouttez les quenelles sur un linge blanc, dressez-les dans une casserole d'argent, et couvrez-les de l'essence bouillante.

Ces quenelles de carpes, préparées ainsi que je viens de les décrire et saucées d'une béchamel, ou d'une allemande ou d'une financière, garniront parfaitement un vol-au-vent, une casserole au riz, un pâté chaud, etc.

QUENELLES DE CARPES A LA VILLEROI.

Préparez une farce à quenelles comme la précédente, mais en la tenant moins délicate; formez-en quatorze parties avec la cuiller à bouche et vous les poserez sur une table saupoudrée de farine : roulez-les de trois pouces et demi de longueur pour les aplatir et leur donner une forme oblongue. Partagez chaque quenelle en deux parties que vous aplatirez pour en garnir une d'un salpicon que vous aurez apprêté avec des laitances sautées au beurre et des champignons refroidis dans une allemande très-serrée : réunissez les deux parties pour les fermer hermétiquement et les placer dans un plat à sauter beurré, les pocher, les égoutter et les mettre refroidir sans les presser; ensuite parez-les parfaitement et masquez d'allemande réduite pour les paner une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et les faites frire, au moment du service, dans du beurre clarifié. Égouttez, dressez en couronne et saucez sans masquer d'une espagnole demi-glace travaillée avec l'essence que vous aurez tirée des débris des poissons.

BOUDINS DE CARPES A LA RICHELIEU.

Préparez une farce de carpes comme la précédente, en la tenant moins délicate que la première pour les quenelles à l'essence; disposez-la en douze ou quatorze morceaux, en leur donnant la forme de côtelettes; ouvrez-les en deux parties pour poser sur l'une un salpicon coupé en petits dés detruffes seulement et tenu dans une allemande très-réduite; refermez chaque boudin en soudant parfaitement les deux parties : à l'aide de la lame du couteau redonnez-leur leur première forme. Vous aurez conservé un peu de farce. Placez les boudins dans un plat à sauter beurré et décorez-les d'une palmette ou d'une rosace de truffes cuites que vous collerez avec du blanc d'œuf; mettez ensuite dessus un rond de papier très-beurré auquel vous laisserez dans le milieu un trou rond pour introduire l'eau pour pocher les boudins. Vous aurez tiré une essence des débris, que vous réduirez à demi-glace pour incorporer à une sauce Périgueux qui servira à saucer les boudins. Vingt minutes avant de servir versez dans le plat à sauter de l'eau bouillante par le trou laissé au rond de papier, couvrez le plat à sauter et laissez-le, sans ébullition, un quart d'heure sur le coin du fourneau. Au bout de ce temps égouttez les boudins sur un linge; formez dans le fond du plat un

cercle de la farce conservée, d'une ligne d'épaisseur, pour dresser les boudins en couronne, en remettant le plat sur le réchaud à mesure que vous dresserez, puis, au moment de faire partir, saucez de la sauce Périgueux.

COTELETTES DE CARPES A LA SAINT-LEU.

Préparez une farce de carpes, comme les précédentes; couchez douze ou quatorze quenelles, suivant la force que vous voudrez donner à l'entrée : donnez la forme des précédentes, et vous les garnirez d'un salpicon composé de queues d'écrevisses, truffes et champignons refroidis dans une sauce allemande très-serrée. Fermez chaque côtelette, en leur conservant leur forme, et pochez-les de suite, en observant la description que je viens d'indiquer à l'instant : égouttez-les pour les mettre légèrement en presse; parez-les, lorsqu'elles seront refroidies, pour les masquer d'une purée de champignons très-réduite; panez une première fois sur cette purée, une seconde fois à l'œuf battu; puis arrosez la parure, que vous aurez bien serrée, avec du beurre clarifié. Vous aurez tenu prêt un ragoût composé de queues d'écrevisses et de petits champignons tournés, et des débris des écrevisses vous aurez préparé un beurre rouge. Vingt minutes avant de servir mettez

une feuille de fort papier huilée sur un gril, puis dessus les côtelettes de carpes; posez sur une paillasse douce, faites griller et prendre belle couleur de chaque côté : dressez et garnissez le puits du ragoût, dans lequel vous aurez ajouté quelques cuillerées d'allemande au beurre d'écrevisse et un jus de citron.

PAIN DE CARPES A LA ROYALE.

Prenez quatre petites carpes laitées pour faire une farce suivant la méthode, mais en la tenant, comme je l'ai déjà dit, moins délicate que celle pour les quenelles à l'essence; vous aurez fait blanchir les laitances : séparez-les en deux pour les sauter au beurre avec sel, poivre, muscade et deux ou trois truffes coupées en escalopes; prenez un moule d'entrée à cylindre uni ou historié, beurrez-le bien de beurre épongé, formez au fond une couronne de truffes tournées en boules et sautées dans un peu de beurre, de glace et de vin de Madère. Garnissez le fond du moule de farce, frappez-le pour qu'il ne se forme aucun globule d'air; garnissez également de farce les parois du moule des deux côtés : mettez dans l'intérieur un lit de laitances et de truffes, saucez d'un suprême serré, puis un lit de farce, ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli, et en finissant par la farce d'un demi-pouce d'épaisseur. Frappez-le sur la table, sur laquelle vous aurez placé un torchon plié en bourrelet pour bien serrer la farce; puis, une heure et demie avant de servir, placez le moule dans une casserole avec de l'eau chaude, que le moule n'en sorte que d'un demi-pouce : tenez sur un fourneau étouffé et sans ébullition; couvrez d'un

couvercle sur lequel vous aurez mis de la cendre rouge. Au bout d'une heure le pain doit être ferme au toucher, s'il est bien pris; s'il ne l'était pas, laissez-le encore un quart-d'heure : ensuite retirez-le, renversez-le sur un couvercle pour faire égoutter l'eau qu'aurait pu causer la vapeur pendant la cuisson, glissez le moule sur le plat, et vous ne démoulerez le pain de carpes qu'au moment de servir; alors dégagez de la farce les truffes qui pourraient s'y être attachées, glacez-les, masquez le pain d'un sauce suprême, et servez.

CARPES FARCIES A L'ANCIENNE.

Prenez deux moyennes carpes laitées, écaillez-les, levez-en les chairs après en avoir ôté les petites arêtes, joignez à la chair des carpes celle d'une petite anguille et celle de huit anchois bien dessalés; faites une farce à quenelles suivant la règle, mais sans y ajouter de sauce, et tenez-la ferme. Vous aurez soin, en levant les chairs des carpes, de laisser l'arête du milieu, et de ne pas en séparer la tête ni la queue. Faites blanchir les laitances, coupez-les ensuite en plusieurs parties, sautez-les au beurre avec un peu de citron, ensuite joignez-y des truffes et des champignons et liez de quelques cuillerées de sauce allemande très-réduite. Prenez un couvercle de la longueur des carpes, beurrez-le grassement; couchez dessus de la farce d'un pouce d'épaisseur, en lui donnant la forme de la carpe, et couchez dessus l'arête à laquelle tiennent la tête et la queue : masquez cette arête d'un peu de farce, et mettez dessus la moitié du ragoût préparé; recouvrez d'un second pouce de farce, en conservant toujours la forme de la carpe, et lissez-la avec la lame du couteau trempée dans l'eau chaude. Beurrez une plaque ou un plafond qui puisse tenir les deux carpes, et jetez sur le beurre un lit de mie de pain; présentez le cou-

vercle sur un fourneau pour faire fondre le beurre, et glissez la carpe sur le plafond sans la déformer : recommencez la même opération pour la seconde carpe. Ensuite, à l'aide d'un pinceau, masquez-les d'œufs battus ; panez dessus et appuyez fortement la panure et arrosez-la de beurre clarifié, puis avec le bec d'une petite cuiller d'argent figurez les écailles en commençant par la tête. Trois quarts d'heure avant de servir, mettez les carpes dans le four ou sous celui de campagne. Dans ce cas, posez le plafond sur une chevrette avec feu dessous ; ayez soin de les arroser souvent de beurre clarifié, qu'elles se colorent d'une belle couleur dorée. Lorsqu'au bout du temps prescrit vous serez assuré de leur parfaite cuisson, glissez, entre le plafond et la carpe, un couvercle de sa longueur, pour les poser l'une après l'autre dans le plat sur lequel vous devez les servir; mettez au fond du plat une financière travaillée à l'essence de poisson, et envoyez-en dans une saucière.

LAITANCES DE CARPES FRITES.

Prenez quinze belles laitances de carpes, enlevez-en tous les filets sanguins, et mettez-les dégorger pendant une demi-heure à l'eau tiède. Au bout de ce temps mettez dans une casserole et sur le feu une quantité d'eau assez grande, qu'elles puissent baigner; ajoutez-y du sel et deux cuillerées à bouche de vinaigre: plongez-y les laitances et, aussitôt qu'elles commencent à se raffermir, égouttez-les sur un linge blanc sans les casser, ni les séparer. Aussitôt qu'elles seront refroidies, placez-les sur un plat de terre avec sel, poivre, persil en branches, oignons émincés, le jus de deux citrons, un demi-verre d'huile d'olive; tournez les laitances souvent dans cet assaisonnement, pour leur faire prendre du goût. Un instant avant de servir, égouttez-les et dégagez-les de ces ingrédients; farinez-les légèrement; trempez-les dans l'œuf battu, pour les paner une seule fois, et faites frire dans l'huile, de belle couleur; égouttez et dressez sur un buisson de persil frit, et envoyez dans une saucière de la sauce poivrade légère.

LAITANCES DE CARPES EN PAPILLOTES.

Préparez et faites blanchir quinze laitances comme les précitées. Lorsqu'elles seront blanchies et refroidies, posez-les sur un plat de terre sans les séparer; hachez persil, truffes et champignons, deux échalotes que vous aurez fait blanchir : passez ces fines herbes au beurre avec sel, poivre, muscade râpée, le tout en petite quantité; mouillez d'un verre de vin de Champagne et laissez réduire à moitié. Alors ajoutez une cuillerée à pot d'allemande que vous réduirez serré : masquez-en les laitances. Lorsque la sauce sera refroidie, coupez quinze feuilles de papier en petites papillotes; huilez-les, et mettez dans chaque une laitance bien entourée de sauce : fermez les papillotes pour les poser sur un gril recouvert d'une feuille de papier huilée, et les faire griller de belle couleur, des deux côtés, et les servir à sec (voir la page 15 du premier volume pour la description des papillotes).

LAITANCES DE CARPES AUX TRUFFES EN CAISSE.

Préparez quinze laitances comme les précédentes et faites-les blanchir; émincez une demi-livre de truffes et sautez-les dans le beurre le plus fin, puis mettez-y les laitances blanchies avec deux maniveaux de champignons cuits et émincés; tenez ce ragoût ainsi préparé chaud au bain-marie. Vous aurez huilé une caisse ronde d'entrée, faites-la bien sécher : lorsqu'elle le sera, essuyez-la avec une serviette blanche, pour ne pas y laisser d'huile, et tenez-la chaude à l'étuve. Au moment de servir ajoutez aux laitances quelques cuillerées de sauce allemande légère, persil haché et blanchi, un jus de citron, versez dans la caisse et servez sans masquer.

Observation.

La brème a beaucoup de ressemblance avec la carpe, quoique le corps en soit plus plat. Comme la carpe, celles pêchées dans les rivières sont toujours supérieures à celles des étangs. On peut appliquer à la brème les recettes que je viens de décrire pour la carpe; mais ordinairement on la sert plutôt frite, ou grillée, avec une maître-d'hôtel crue, ou une sauce au beurre avec addition de câpres.

CHAPITRE TRENTE ET UNIÈME.

DE L'ANGUILLE, DE LA LAMPROIE ET DE LA LOTTE.

L'anguille, poisson d'eau douce fort allongé en forme de serpent, glissant et sans écailles, revêtu d'une peau très-lisse, facile à enlever; sa chair est de bon goût, quoiqu'un peu grasse, et jamais indigeste, lorsqu'elle est bien préparée et que l'on en mange modérément. Il faut toujours choisir celles qu'on pêche dans les eaux courantes et dont la peau du dos est d'une couleur vert-jaunâtre, celle du ventre blanche; les anguilles pêchées dans des eaux vaseuses et stagnantes ont la peau du dos noire et celle du ventre grise : on ne devrait les employer qu'après les avoir fait dégorger vivantes dans des eaux courantes. L'anguille n'a qu'une seule arête au milieu du corps, ce qui la rend agréable pour les personnes qui redoutent les arêtes dans les carpes ou les brochets; c'est pourquoi je l'ai recommandée à l'article Matelote.

Sommaire.

Anguille glacée au four; idem farcie à la Périgueux.— Matelote d'anguilles à la bordelaise. — Anguilles à la tartare. — Horly d'aiguillettes d'anguilles.— Anguilles à la Guadalquivir. — Attereaux d'anguilles. — Pâté chaud d'anguilles. — Filets d'anguilles à l'italienne. — Lamproie à la bourguignonne.— Lamproie grillée; idem à la Sainte-Menehould.—Lottes au vin de Champagne; idem aux fines herbes; idem à la Massillon. — Filets de lottes à l'anglaise.— Sauté de filets de lottes. — Caisse de foies de lottes à la royale.

ANGUILLE GLACÉE AU FOUR.

Prenez une belle anguille de Seine, achetez-la vivante et faites-la tuer devant vous : tenez-la avec un torchon par la queue pour la poser à moitié sur un fourneau vif pour griller la peau, que vous enlèverez avec un second torchon aussitôt qu'elle commence à se boursoufler en grillant; reprenez-la ensuite par la tête, pour griller l'autre moitié de la peau que vous enlèverez de même. Plusieurs personnes ôtent d'abord la première peau, et échaudent ou grillent la seconde, qui forme l'épiderme; mais presque toujours cette méthode atteint et casse la chair, au lieu qu'avec la première on enlève les deux peaux à la fois sans l'altérer : cette opération ôte aussi à l'anguille toute son huile épidermatique, ce qui la rend alors légère et de facile digestion; avantage que l'on n'obtient pas par l'autre opération. Coupez ensuite avec les ciseaux très-près de la chair les deux arêtes,

qui se trouvent attachées au dos et au ventre, et le bout de la queue; ouvrez ensuite le ventre de l'anguille en observant de ne prendre que la peau avec la pointe du couteau, pour ne pas en crever l'amer; ôtez les intestins et arrachez un boyau sanguin qui se trouve attaché à l'arête du corps; coupez la tête et lavez parfaitement l'anguille, épongez-la : formez-en un cercle en laissant un espace au milieu et observant de laisser le bout où se trouve la tête en dedans, et le bout de la queue en dehors; arrêtez ce cercle avec deux hatelets d'argent piqués, en forme de croix, dans le corps de l'anguille. Posez-la sur un plat de terre avec sel blanc dessous et dessus, mais jeté en petite quantité; passez au beurre carottes et oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, une gousse d'ail, tournures de champignons, poivre, muscade râpée, pas de sel : passez seulement un peu roussi et mouillez d'une bouteille de vin blanc de Chablis. Laissez une demi-heure mijoter et passez avec pression; épongez l'anguille du sel et de l'eau qu'elle aura pu rendre, placez-la sur une feuille ou sur une petite grille dans une casserole ou dans un plat à sauter; mettez-y le mouillement préparé, couvrez d'un rond de papier; faites partir : aussitôt que l'ébullition commencera placez la casserole couverte au four, ou sur un fourneau étouffé avec cendres rouges sur le couvercle. Donnez vingt-cinq à trente minutes de cuisson, en faisant attention que le mouillement ne fasse que frémir; car, s'il bouillait, l'anguille pourrait se casser, ce qu'il est important

d'éviter. Aussitôt que vous serez assuré de la cuisson, qui doit être verte, égouttez l'anguille, pour la poser dans un plat à sauter sans l'ôter de dessus la feuille; passez le fond, faites-le réduire presqu'à glace : au moment où il sera arrivé à ce point, retirez-le du feu, ajoutez gros comme une noix de beurre fin bien mêlé, et couvrez-en l'anguille. Vingt minutes avant de servir mettez l'anguille à la bouche du four sans être couverte, en ayant soin de l'arroser souvent avec sa glace. Au moment de servir, glissez-la dans le plat sur lequel elle doit être servie; ôtez les hatelets, jetez dans la glace du plat à sauter une sauce poivre; faites bouillir; saucez sans masquer, et servez après avoir garni le puits d'un émincé de champignons.

ANGUILLE FARCIE A LA PÉRIGUEUX.

Après avoir habillé une anguille comme la précédente, fendez-la du côté du ventre dans toute sa longueur; dégagez les chairs de chaque côté de l'arête, pour l'enlever entièrement. Préparez une farce à quenelles, que vous tiendrez un peu ferme, avec deux brochetons et six anchois dessalés et parés; ajoutez à cette farce, lorsqu'elle sera finie et passée suivant la règle, trois ou quatre truffes crues coupées en dés: garnissez avec cette farce entièrement l'anguille et cousez-la avec de gros fil, de manière que la farce ne sorte pas; roulez-la et maintenez-la avec deux hatelets d'argent. Vous aurez préparé et mouillé une mirepoix pareille à celle décrite dans l'article précédent, seulement vous y ajouterez des parures de truffes et un demi-verre de vin de Madère; passez avec pression, pour y faire cuire l'anguille pendant trois quarts d'heure: au bout de ce temps égouttez-la pour la laisser refroidir. Lorsqu'elle sera refroidie, enlevez le fil qui aura servi à la coudre, en faisant attention de ne pas endommager l'anguille, et remettez-la dans un plat à sauter avec son fond réduit à glace. Pour la faire chauffer et glacer, mais toujours sur la feuille, dressez-la sur un plat. Au moment de ser-

vir détachez la glace avec une cuillerée de consommé et passez-la à l'étamine, pour l'incorporer dans une sauce Périgueux avec laquelle vous saucerez l'anguille.

Observation.

La sauce doit être grasse ou maigre, suivant le temps où l'on servira cette entrée.

MATELOTE D'ANGUILLES A LA BORDELAISE.

Prenez deux moyennes anguilles, habillez-les suivant la règle, et coupez chacune en six parties; marquez les tronçons dans une casserole avec sel, poivre, muscade râpée, thym, laurier, persil en branches, oignons en rouelles: mouillez d'une bouteille de vin blanc de Bordeaux. Ajoutez un quart de beurre fin, deux clous de girofle; faites partir sur un feu vif: écumez, puis placez sur un fourneau à mijoter. Au bout de vingt-cinq à trente minutes de cuisson égouttez et mettez les morceaux légèrement en presse de la manière indiquée pour les filets de limandes. Passez le fond, conservez-en le dégraissis pour tenir chaud les tronçons d'anguilles. Faites un petit roux blanc, pour lier le fond; ajoutez-y les tournures de deux maniveaux de champignons: laissez-le, lorsqu'il sera parti, sur l'angle du fourneau pour cuire et dégraisser la sauce; alors faites-la réduire et liez d'une liaison de trois jaunes d'œufs crus. Passez cette sauce à l'étamine, pour la tenir chaude au bain-marie. Parez les tronçons d'anguilles, mettez-les chauffer dans un plat à sauter avec le dégraissis. Vous aurez coupé et passé au beurre douze croûtons de pain, puis un ragoût composé de deux maniveaux de petits champignons tournés et de truf-

fes émineées; dressez les moreeaux d'anguilles en couronne, entre chaeun un eroûton de pain en cœur passé au beurre: mettez quelques cuillerées de la sauee dans le ragoût, pour garnir le puits; ajoutez à la sauce une pincée de civette hachée et blanehie, une cuillerée à café d'eau d'ail, gros comme une noix de beurre fin, et masquez les morceaux d'anguilles.

ANGUILLES A LA TARTARE.

Préparez et coupez deux anguilles comme les précédentes, faites-les cuire dans une mirepoix pareille à celle décrite pour l'anguille au four; égouttez les tronçons mais sans les mettre en presse, passez le fond, dégraissez-le, faites-le réduire à glace, ajoutez-y quelques cuillerées d'allemande, que vous réduirez serré : déposez-la dans une petite terrine, pour la laisser refroidir. Parez ensuite les tronçons d'anguilles, masquez-les de la sauce refroidie, panez-les une fois sur cette sauce, puis trempez-les dans des œufs battus pour les paner une seconde fois; posez-les sur un plat de terre et arrosez-les de beurre clarifié: vingt minutes avant de les servir mettez-les griller en posant une feuille de papier huilée sur le gril, et celui-ci sur une paillasse douce mais soutenue; ayez soin qu'elle déborde le gril tout autour de deux pouces. Donnez-leur une belle couleur, dressez-les sur un plat, en pyramide, et envoyez une sauce tartare préparée ainsi : mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de sauce allemande, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre, deux cuillerées à bouche de la moutarde de Maille, délayez à l'aide de la cuiller de bois, ajoutez, en versant lentement, un

verre de bonne huile d'olive, faites réduire de moitié quatre cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon dans lequel vous aurez mis gros comme une muscade de glace, laissez refroidir le vinaigre pour l'incorporer alors dans la sauce, goûtez-la pour juger de son assaisonnement, car si la moutarde était trop forte il faudrait diminuer la dose du vinaigre, puis mêlez à cette sauce une cuillerée à bouche d'une ravigote assortie et hachée fin. N'ajoutez de l'ail qu'autant qu'il vous sera demandé.

HORLY D'AIGUILLETTES D'ANGUILLES.

Après avoir habillé deux moyennes anguilles, levez les deux parties de chair de chaque côté, depuis la tête jusqu'à la queue, en ne laissant que l'arête; divisez chaque partie, en leur donnant trois pouces et demi de longueur, et coupez sur cette longueur des aiguillettes de six lignes de largeur que vous aplatirez légèrement : mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, épices, une légère pointe de poivre de Cayenne, quatre échalotes émincées, branches de persil, le jus de deux citrons; sautez souvent les aiguillettes dans cet assaisonnement. Un quart d'heure avant de servir égouttez-les sur un linge, épongez l'eau qu'elles pourraient encore contenir et farinez-les de manière qu'elles ne gardent aucune humidité. Vous aurez une friture d'huile bouillante, plongez dedans les aiguillettes, donnez-leur une belle couleur, ne les sortez de la friture que lorsqu'elles seront sèches sous le doigt; égouttez-les aussitôt, dressez-les sur un buisson de persil frit d'un beau vert et envoyez, en les servant, une saucière de sauce tomate légère.

ANGUILLES A LA GUADALQUIVIR.

Apprêtez deux anguilles comme celles précitées, coupez-les en tronçons de trois pouces de longueur; posez-les dans une casserole ovale très-beurrée, ajoutez un bouquet de persil garni de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail; assaisonnez de sel, poivre, épices: poivre de Cayenne, une pincée; poivre rouge doux en poudre, une cuillerée à café: arrosez d'un verre de bon vin de Bordeaux rouge, deux verres de vin de Madère, un demi de Malaga, une vingtaine de morilles épluchées et lavées à plusieurs eaux; coupez en rouelles très-minces et détachées six gros oignons blancs, faites-leur prendre couleur dans de l'huile chaude, égouttez-les et jetez-les sur les tronçons d'anguilles, lutez le dessus de la casserole d'une double feuille de fort papier: le couvercle dessus, afin que lorsque cette cuisson sera en ébullition rien ne puisse s'évaporer. Trois quarts d'heure avant de servir faites partir, mettez au four ou sur la paillasse entourée et couverte de feu; il faut que cette cuisson marche assez vivement pour que, pendant que l'anguille cuit, le mouillement réduise au point d'une demi-glace et sans attacher. Au bout d'une demi-heure découvrez la casserole pour juger du point de cuisson; recouvrez-la si elle

a besoin de rester encore quelques minutes : ensuite ôtez le bouquet de persil, dressez les tronçons dans une casserole d'argent en ménageant un puits dans lequel vous mettrez les rouelles d'oignons et les morilles et saucez du fond.

ATTEREAUX D'ANGUILLES.

Habillez et préparez trois petites anguilles suivant la règle, puis coupez-les à cru en petites rouelles de trois lignes d'épaisseur; placez-les à mesure dans un grand plat à sauter, et faites-les cuire dans un fond préparé comme celui décrit pour l'anguille au four. Aussitôt la cuisson de ces escalopes, égouttez-les pour les placer sur un grand plat de terre; passez, dégraissez le fond pour le réduire à glace : alors mettez-en un quart de côté, incorporez dans le reste une petite cuillerée à pot de sauce allemande avec persil, champignons et truffes hachés ; serrez cette réduction, pour en couvrir les escalopes d'anguilles. Lorsque la sauce sera refroidie embrochez-les dans douze ou quatorze hatelets d'argent, masquez les de la sauce restée sur le plat, panez-les une fois sur cette sauce, puis trempez dans l'œuf battu pour les paner une seconde fois. Il faut ne mettre dans ces deux panures la mie de pain que très-légè-

rement, qu'elle ne soit pas compacte; posez-les à mesure sur deux couvercles: masquez de mie de pain. Un quart d'heure avant de servir, faites frire la moitié des attereaux; lorsqu'ils seront à leur point égouttez-les pour faire frire les autres, dressez carrément sur le plat et envoyez une saucière de sauce poivrade finie avec la glace du fond que vous avez conservée.

PATÉ CHAUD D'ANGUILLES.

Habillez et préparez deux anguilles comme les précédentes, coupez-les en tronçons d'une longueur de deux pouces et demi; mettez-les cuire pendant vingt minutes dans un fond préparé comme celui décrit pour l'anguille à la Périgueux : au bout de vingt minutes, égouttez les tronçons d'anguilles et mettez-les légèrement en presse; passez le fond, faites-le tomber à glace qui doit se trouver douce de sel, mettez dans cette glace champignons, truffes et persil hachés; ajoutez deux cuillerées à bouche de vin de Madère, faites réduire un peu les fines herbes, mettez dedans les tronçons d'anguilles, que vous aurez parés. Vous aurez préparé une petite farce à quenelles de carpes ou de brochetons, dans laquelle vous mettrez deux cuillerées à bouche de truffes crues hachées : vous aurez aussi dressé une croûte de pâté chaud d'entrée, garnissez-en les parois et le fond d'une ligne de la farce; puis, dressez dans l'intérieur les tronçons d'anguilles roulés dans la demi-glace finie des fines herbes. Lorsque le pâté chaud sera entièrement garni, versez dessus tout ce qui resterait de demi-glace; recouvrez de farce, mettez par dessus le couvercle, et donnez cinq quarts d'heure de cuisson. Au moment de servir, sortez le pâté chaud du four; enlevez le couvercle et la farce

que vous avez mise dessus ; dégraissez soigneusement, versez dessus un ragoût de champignons et truffes émincés, et saucez d'une espagnole au madère..

FILETS D'ANGUILLES A L'ITALIENNE.

Habillez et préparez deux bonnes moyennes anguilles suivant la règle, levez les filets sans laisser de chair sur les arêtes; coupez dans chaque filet quatre morceaux égaux, de la longueur d'un filet de sole, et aplatissez-les un peu avec la petite batte; marquez-les dans un plat à sauter et faites-les cuire; mouillez d'une mirepoix préparée comme celle indiquée pour l'anguille à la Périgueux, mais moitié moins. Lorsque ces filets seront cuits, mais verts, égouttez-les pour les mettre en presse : lorsqu'ils seront refroidis, parez-les et arrondissez-les carrés d'un côté; lorsque vous dresserez, il faut que cette partie se trouve en haut. Placez les filets dans un plat à sauter avec leur fond réduit à demi-glace pour les faire chauffer: dressez pour servir ces filets en couronne; mettez dans le puits un ragoût de champignons et de laitances de carpes et saucez d'une sauce italienne blanche, dans laquelle vous incorporerez une partie de la demi-glace qui vous aura servi à chauffer les filets.

LAMPROIES A LA BOURGUIGNONNE.

La forme de la lamproie se rapproche beaucoup de celle de l'anguille, à l'exception qu'elle a sept trous de chaque côté de la tête; ce qui l'a fait nommer aussi flûte : sa chair est moins blanche que celle de l'anguille, la couleur de sa peau est d'un gris-ardoise. La Loire en fournit beaucoup; on en pêche considérablement dans la partie de ce fleuve qui passe à Orléans : dans cette ville c'est un plat renommé et de prédilection pour les habitants; dans les hôtels, c'est toujours le premier mets qui est offert. La manière de l'habiller est la même que celle de l'anguille. Après, donc, avoir choisi deux belles lamproies, mettez-les sur un fourneau de charbon ardent pour enlever parfaitement la peau, coupez les arêtes, et videz-les, ainsi qu'il est décrit pour l'anguille; coupez-les en tronçons de deux pouces et demi de longueur : placez ces tronçons dans une casserole avec un bouquet de persil garni de thym, laurier, basilic, le tout en petite quantité; ajoutez une gousse d'ail, tournures de champignons, deux clous de girofle, sel, mignonnette, muscade râpée, un quart de beurre fin, et mouillez d'une bouteille d'un excellent bourgogne rouge. Je dois toujours rappeler que pour cuire tous les poissons il faut employer le meilleur vin, soit rouge ou blanc; le vin

médiocre ne produira jamais qu'une sauce d'une mauvaise saveur, et, malgré toute la science du cuisinier, fera mentir le proverbe : que la sauce fait manger le poisson. Les lamproies, donc, ainsi préparées et marquées, faites-les partir sur un fourneau vif; écumez et modérez ensuite le fourneau : aussitôt que les tronçons de lamproies seront cuits égouttez pour les mettre en presse; quand ils seront refroidis, parez-les légèrement pour les placer dans une autre casserole. Passez le fond, faites-le réduire à moitié; ajoutez-y alors une cuillerée d'espagnole travaillée, réduisez au point d'une sauce financière : passez une partie de cette sauce à l'étamine sur les tronçons de lamproie et le reste dans un bain-marie pour la tenir chaude. Coupez des croûtes de pain comme pour un potage, passez-les au beurre; au moment de servir dressez les tronçons en couronne, mêlez dans une casserole deux maniveaux de champignons émincés avec les croûtons et quelques cuillerées de la sauce : garnissez le puits de l'entrée et saucez, ayant fini la sauce avec gros comme une noix de beurre. Il ne faut mettre cette garniture qu'à l'instant de faire partir.

LAMPROIES GRILLÉES.

Choisissez deux belles lamproies, habillez-les suivant la règle, coupez les tronçons de trois pouces de longueur, ciselez-les de chaque côté, posez-les sur un plat, saupoudrez-les légèrement de sel blanc; ajoutez un peu de mignonnette, muscade râpée, thym, laurier, oignons coupés en rouelles et branches de persil, le jus d'un citron et la moitié d'un verre de bonne huile. Il est nécessaire que les lamproies restent dans cet assaisonnement une partie de la journée pour en être bien pénétrées, en les retournant souvent. Vingt minutes avant de servir enlevez tous les ingrédients qui composaient l'assaisonnement; roulez bien les tronçons dans l'huile, placez-les sur le gril également huilé et mettez-les sur une paillasse vive: qu'ils prennent une belle couleur sans attacher au gril. Lorsqu'ils seront cuits, retournez-les sur un couvercle pour les placer sur l'autre côté et les achever de cuire; dressez-les alors sur le plat en pyramide, glacez-les et envoyez dans une saucière une poivrade bien corsée finie avec gros comme une noix de beurre fin et en y jetant aussi des câpres.

LAMPROIES A LA SAINTE-MENEHOULD.

Préparez deux belles lamproies ; après les avoir habillées suivant la règle, coupez-les en tronçons de trois pouces et faites-les cuire dans une mirepoix mouillée comme pour celle de l'anguille au four : aussitôt la cuisson égouttez-les pour les mettre légèrement en presse; passez le fond, dégraissez-le. Faites un petit roux blanc pour lier le fond, dans lequel vous joindrez quelques tournures de champignons ; laissez-le sur le coin du fourneau cuire et dégraisser, réduisez-le ensuite serré, liez de trois jaunes d'œufs crus, passez la sauce à l'étamine dans une petite terrine : ajoutez-y des fines herbes assorties et passées au beurre. Quand la sauce sera refroidie masquez-en chaque tronçon de lamproie, que vous aurez paré. Panez à la mie de pain une fois sur la sauce et une fois à l'œuf battu. Serrez bien la panure et faites frire à l'huile bouillante; pas assez chaude pour donner trop de couleur, mais assez vive pour bien sécher les tronçons et les rendre croustillants : égouttez-les alors, dressez bouillant et envoyez en même temps de la sauce tomate légère dans une saucière.

LOTTES AU VIN DE CHAMPAGNE.

La lotte, par sa forme, tient de l'anguille et de la lamproie; on en pêche beaucoup dans l'Isère et dans la Saône, mais on en trouve moins dans la Seine. Sa chair est blanche et moelleuse et de facile digestion, n'étant pas huileuse comme celle de l'anguille ou de la lamproie; son foie, très-volumineux pour la grosseur de son corps, est d'une extrême délicatesse et très-recherché des gourmets : un vol-au-vent et une caisse de foies de lottes sont des entrées distinguées; la peau de la lotte, beaucoup plus fine que celle de l'anguille, ne peut se dépouiller comme celle-ci, il faut la limoner ou mieux l'échauder comme des crêtes. La lotte atteint rarement plus d'un pied de longueur, on en trouve beaucoup plus de sept à huit pouces. Choisissez donc huit ou dix lottes, suivant leur grosseur, et mettez-les dans une grande casserole remplie d'eau froide; ajoutez une poignée de sel gris: posez la casserole sur un fourneau bien allumé, mais pas trop vif; remuez-les souvent dans cette eau à mesure qu'elle chauffera, avec une cuiller percée. Si l'eau chauffait trop vite, il faudrait l'ôter du fourneau. Aussitôt que vous sentirez sous le doigt la peau s'en aller, égouttez-les sur un torchon, jetez dessus une petite poignée de sel gris, et roulez-les quelques minutes dans le linge; ensuite,

avec la lame du couteau enlevez doucement toute la peau; videz-les; ayez soin de mettre les foies de côté, et jetez les lottes dans l'eau fraîche dégorger pendant une demi-heure: au bout de ce temps égouttez-les, ébarbez-les, coupez le bout de la queue avec les ciseaux, mettez-les dans un plat à sauter avec un bouquet garni de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, un oignon émincé, un quarteron d'excellent beurre, une bouteille de vin de Champagne. Faites partir et placez ensuite sur un fourneau doux pour les étouffer avec feu dessus le couvercle. Il faut que cette cuisson se fasse doucement afin que les lottes ne se fendent pas. Aussitôt qu'elles seront cuites retirez du feu, jetez les foies dans cette cuisson et recouvrez: au bout d'un quart d'heure faites couler dans une terrine le fond, en soutenant les lottes avec un couvercle; recouvrez-les du dégraissis pour les tenir chaudes et faites réduire le fond à demi-glace. Ajoutez-y une cuillerée à pot de velouté, réduisez au point de suprême et liez de trois jaunes d'œufs crus; passez à l'étamine pour tenir chaudement: dressez les lottes, que vous aurez tenues chaudes, séparées chacune par un de leurs foies, ajoutez dans la sauce deux maniveaux de petits champignons cuits et tournés, une petite cuillerée à manger de persil haché et blanchi, un demi-jus de citron et gros comme une noix de beurre fin. Saucez d'une partie et envoyez l'autre dans une saucière.

LOTTES AUX FINES HERBES.

Préparez six belles lottes comme les précédentes, coupez-les en deux; passez dans un quarteron de beurre très-fin, persil, champignons hachés, deux échalotes également hachées et blanchies; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, mouillez d'un verre de vin blanc de Bordeaux. Placez les douze morceaux de lottes dans cette préparation, et faites-les cuire avec feu dessous et dessus sur la paillasse ou sur un fourneau couvert : quinze ou vingt minutes suffiront pour leur cuisson. Quelques minutes avant de les retirer ajoutez-y les foies; au moment de servir dressez en couronne, les foies au milieu : ajoutez aux foies quelques cuillerées de sauce financière; faites légèrement réduire, finissez d'un jus de citron et saucez.

LOTTES A LA MASSILLON.

Prenez une douzaine de lottes, habillez-les suivant la règle; puis ensuite videz-les sans ouvrir le corps, et conservez-en les foies. Coupez la tête des lottes. Faites une farce de poisson avec deux petites carpes; mêlez à cette farce un peu de fines herbes et de truffes hachées : sautez les foies dans un peu de beurre avec fines herbes, truffes hachées, sel, poivre, muscade râpée. Lorsqu'ils seront refroidis, remettez-les dans les lottes, masquez chaque lotte de la farce préparée, panez une fois sur cette farce, puis masquez cette première panure d'une anglaise préparée suivant la règle; panez une seconde fois sur cette anglaise, placez à mesure les lottes sur un plafond beurré, qu'elles ne se touchent pas, puis mettez-les au four doux : ayez soin d'arroser souvent de beurre clarifié. Si elles prenaient trop de couleur, couvrez-les d'une feuille de papier. Lorsqu'elles seront cuites et de belle couleur, servez-les et envoyez avec une sauce remoulade.

FILETS DE LOTTES A L'ANGLAISE.

Après avoir limoné et habillé six lottes un peu grosses, levez-en les filets sans attaquer les foies, que vous mettrez de côté, et mettez les filets parés dans une terrine avec sel, mignonnette, persil en branche, deux échalotes émincées et le jus de deux citrons; marinez de même les foies. Une demi-heure avant le service égouttez bien les filets et les foies; farinez-les pour bien les sécher et trempez-les dans des œufs battus pour les paner les uns et les autres, mais légèrement : posez-les à mesure sur des couvercles masqués de mie de pain; donnez au filet une légère courbure. A l'instant de servir plongez-les dans une belle friture d'huile; aussitôt qu'ils auront obtenu une belle couleur et qu'ils remonteront sur la friture, égouttez-les et remettez frire les foies: dressez les filets en couronne, les foies dessus, et saucez d'une sauce tomate légère.

SAUTÉ DE FILETS DE LOTTES.

Après avoir limoné et habillé sept belles lottes, levez-en les filets, parez-les, et placez-les dans un plat à sauter bien beurré; jetez dessus une pincée

de sel blanc, et mouillez d'un verre d'excellent vin de Bordeaux blanc : faites partir sur un fourneau vif. Aussitôt que les filets seront roidis d'un côté, retournez-les pour les roidir de l'autre ; et alors égouttez-les pour les mettre en presse suivant la règle indiquée. Passez le fond dans lequel ils auront été sautés, faites-le réduire à moitié ; mêlez-y une forte cuillerée à pot de velouté travaillé, réduisez et liez de trois jaunes d'œufs crus : passez à l'étamine pour mettre au bain-marie ; sautez aussi les foies dans un peu de vin blanc et de beurre, avec assaisonnement. Lorsqu'ils seront cuits égouttez le mouillement et joignez-y deux maniveaux de petits champignons tournés et cuits ; parez les filets, placez-les dans un plat à sauter, tenez-les chauds avec le beurre de leur première cuisson et le fond des foies, un rond de papier beurré dessus : il faut qu'ils chauffent sans bouillir. Ne les dressez qu'au moment de servir. Mettez un peu de sauce dans les foies et les champignons, que vous aurez aussi tenus chauds ; faites-leur faire un petit bouillon sur le fourneau, garnissez-en le puits de l'entrée : finissez la sauce avec un beurre d'anchois qui auront été parfaitement dessalés, un demi-jus de citron ; masquez-en l'entrée, et servez.

CAISSE DE FOIES DE LOTTES A LA ROYALE.

Ayez vingt beaux foies de lottes, mettez-les dégorger dans de l'eau l'espace d'un quart d'heure; pendant ce temps passez au beurre la moitié d'une carotte et celle d'un oignon émincé, quelques feuilles de persil, thym, laurier en petite quantité, sel, un peu de poivre, parures de truffes et tournures de champignons: mouillez avec un verre de vin de Sauterne. Égouttez les foies, marquez-les dans une casserole très-beurrée, mettez dessus une livre de truffes coupées en escalopes d'une ligne d'épaisseur, passez la mirepoix avec pression pour mettre dans les foies; mettez-les en cuisson, qu'ils ne fassent que mijoter pendant dix minutes: alors retirez-les du feu et les laissez chaudement. Vous aurez huilé et fait sécher à l'étuve une caisse d'entrée: au moment de servir ôtez le mouillement qui se trouve dans les foies, faites-le tomber à glace après l'avoir dégraissé pour l'incorporer dans une sauce allemande qui vous servira à saucer l'entrée; mêlez-en quelques cuillerées dans les foies, versez-les bouillants dans la caisse, et saucez du reste de la sauce, surtout sans ajouter de citron.

Observation.

On a souvent confondu la barbotte avec la lotte;

mais la barbotte, ne se trouvant presque toujours que dans des étangs vaseux, ne vaut jamais cette dernière : cependant, celle qu'on trouve quelquefois dans les eaux vives n'est pas à dédaigner ; son foie surtout a beaucoup de rapports avec celui de la lotte. Les recettes décrites pour celle-ci serviront facilement à préparer la barbotte.

CHAPITRE TRENTE-DEUXIÈME.

DU BARBILLON OU BARBEAU.

Le barbeau, connu dans la cuisine plus usuellement sous le nom de barbillon, se trouve dans toutes les rivières. On le nomme barbillon parce qu'il a quatre nageoires, deux au coin de la bouche et deux au bout du museau. Ce poisson est allongé et pointu : sa chair, quoique un peu molle, est d'une bonne saveur et digestive; mais l'on doit s'abstenir d'employer ses œufs, qui sont un puissant purgatif. Ses écailles légèrement argentées et transparentes laissent apercevoir sa peau d'une couleur rosée. Comme je viens de le dire plus haut, ce poisson se trouve dans toutes les eaux douces courantes; il peut donc être employé pour remplacer les autres poissons qui souvent ne se trouvent pas facilement, lorsqu'on est éloigné de la mer et des fleuves. Je vais donner les meilleures recettes pour le servir avec avantage; et en m'appuyant de l'autorité de l'auteur de la Physiologie du goût, qui a dit que le barbillon bien apprêté est un mets succulent et honorable pour un adepte de la gastronomie.

Sommaire.

Barbillons à la marinière; idem grillés sauce au beurre d'anchois ; idem farcis à la financière.— Barbillons à l'anglaise.— Horly de filets de barbillons.

BARBILLONS A LA MARINIÈRE.

Choisissez deux ou trois barbillons, suivant leur grosseur; qu'ils soient courts et ronds de corps: écaillez-les comme les carpes ou les brochets, enlevez les ouïes, faites une petite incision sur la peau du ventre pour en sortir les intestins et les œufs, arrachez le boyau sanguin adhérent à l'arête, et lavez parfaitement chaque poisson. Ébarbez-les avec les ciseaux à poisson, puis coupez-les en tronçons d'un pouce d'épaisseur; placez-les sur un plat de terre, et jetez dessus un peu de sel blanc, quelques gouttes de vinaigre, persil en branches et oignons en rouelles: laissez les poissons ainsi pendant une heure avant de les faire cuire; cet assaisonnement leur fait rendre l'eau qu'ils pourraient contenir et les raffermit. Pour les mettre en cuisson opérez ainsi : égouttez-les sur un linge blanc, dans lequel vous les presserez fort pour en faire sortir l'eau et le sel qu'ils pourraient encore retenir; marquez-les dans une casserole; assaisonnez de poivre, muscade râpée; pas de sel, car ils doivent en avoir conservé assez; mettez un bouquet de persil garni de thym,

laurier, basilic, tournures de deux maniveaux de champignons, deux clous de girofle; mouillez d'une bouteille de bon vin rouge de Bourgogne; ajoutez un quart de beurre fin; mettez partir sur un fourneau vif et laissez aller à grand bouillon pendant tout au plus dix minutes, jusqu'à l'entière cuisson; alors dressez-les tronçons de barbillons; retirez le bouquet et les clous de girofle du vin, dans lequel vous ajouterez le fond des champignons; laissez réduire à grand feu le mouillement à moitié; retirez-le du feu; vous aurez mêlé à un quarteron d'excellent beurre une petite cuillerée à bouche de farine, pour le lier; remettez sur le feu, qu'il ne fasse que frémir; passez à l'étamine, ajoutez les deux maniveaux de champignons dans cette sauce; séparez chaque morceau de barbillon par un croûton de pain en cœur passé au beurre, et saucez de la sauce bouillante.

BARBILLONS GRILLÉS SAUCE AU BEURRE D'ANCHOIS.

Préparez, suivant la règle que je viens de décrire, quatre petits barbillons bien ronds et bien épais, ciselez-les légèrement des deux côtés, placez-les sur un plat de terre, jetez dessus un peu de sel blanc, persil en branches, le jus d'un citron et un demi-verre d'huile : retournez souvent les poissons dans cet assaisonnement, qu'ils se pénètrent à travers les

ciselures du jus de citron et de l'huile. Vous aurez préparé une poignée de tuyaux de paille épluchés et huilés de la manière indiquée pour celle des rougets : une demi-heure avant de servir placez-la sur un gril et dessus les barbillons séparés des ingrédients qui les marinaient, mais bien huilés; faites griller sur un feu soutenu sans brûler la paille. Il faut que les barbillons prennent une couleur dorée et qu'ils soient fermes au toucher; employez, pour les retourner, le procédé du couvercle mentionné dans les articles antécédents, et ayez soin, avant de les placer sur le second côté, d'huiler de nouveau la paille : lorsqu'ils auront atteint leur entière cuisson dressez-les et saucez-les d'une sauce au beurre finie d'un beurre d'anchois, d'un jus de citron, et dans laquelle vous jetterez des câpres.

BARBILLONS FARCIS A LA FINANCIÈRE.

Apprêtez et habillez quatre barbillons de la grosseur des précédents, fendez-les par le dos depuis la tête jusqu'à la queue sans la fendre elle-même; enlevez l'arête du milieu et toutes les petites arêtes adhérentes à la chair. Avec la chair des deux autres barbillons faites une farce à quenelles un peu ferme, ajoutez-y persil, champignons, truffes hachées: le tout cru. Piquez la chair des barbillons de filets d'anchois bien dessalés, garnissez l'intérieur de la farce, redonnez-leur la première forme, enveloppez dans une feuille de fort papier beurrée bien serrée par quatre ficelles; mettez les barbillons dans une poissonnière sur la feuille et mouillez-les d'une mirepoix préparée comme celle pour l'anguille au four: faites partir et placez la poissonnière couverte dans le four ou sur la paillasse avec feu dessus et dessous, une demi-heure de cuisson suffira. Pendant ce laps de temps il est nécessaire d'arroser souvent le papier de la mirepoix. Aussitôt que la cuisson sera achevée ôtez la poissonnière du feu, en laissant les barbillons encore dix minutes dans leur cuisson; prenez et dégraissez quelques cuillerées de la mirepoix que vous ferez réduire pour ajouter à une sauce financière que vous aurez tenue bouillante au bain-marie, et dans la-

quelle vous aurez mis un émincé de truffes et de champignons. Égouttez pour servir les barbillons, enlevez les ficelles et le papier, dressez-les sur le plat, masquez-les d'une partie de la sauce avec le ragoût et envoyez le reste dans une saucière.

BARBILLONS A L'ANGLAISE.

Après avoir habillé quatre barbillons de choix coupez-les en tronçons d'un pouce d'épaisseur; on peut se dispenser de se servir des têtes: placez ces tronçons sur un plat de terre avec sel, mignonnette, persil, échalotes émincées, un filet de vinaigre à l'estragon, quelques cuillerées d'huile d'olive; sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Une demi-heure avant de servir égouttez-les, farinez-les, pour bien les sécher, et panez-les une fois à l'œuf seulement; déposez-les sur deux couvercles, puis plongez-les dans une friture d'huile chaude assez pour les cuire mais ne pas trop les colorer : qu'ils cassent sous le doit. Égouttez-les, dressez en couronne et saucez d'une sauce poivrade bien corsée.

HORLY DE FILETS DE BARBILLONS.

Levez les filets de six barbillons ou plus, suivant la force que vous voulez donner à l'entrée; parez-les en leur donnant la forme des filets de soles, surtout enlevez avec soin toutes les petites arêtes; mettez-les dans une terrine pour mariner avec sel, poivre, échalotes émincées, persil en branches, le jus d'un citron, une cuillerée à bouche d'huile d'olive; sautez-les souvent. Au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc pour les éponger de l'eau qu'ils pourraient encore contenir, farinez-les et posez-les sur un couvercle masqué aussi de farine en leur donnant une forme courbée. A l'instant de servir glissez la moitié de ces filets dans l'huile bouillante, en ayant soin d'appuyer alternativement l'écumoire sur chaque filet, lorsqu'ils remonteront sur la friture, pour qu'ils prennent une égale couleur; lorsqu'ils deviendront croustillants, égouttez-les pour faire frire de même l'autre moitié : lorsqu'ils seront tous égouttés, dressez en couronne et saucez d'une sauce tomate légère.

Observation.

La chair du barbillon peut, comme celle de la carpe,

servir à faire des quenelles; mais, comme elle est aussi très-aqueuse, il faut avoir la précaution de bien l'éponger dans un linge avant de la piler, et dessécher la panade comme je l'ai indiqué pour les quenelles de carpes. On pourra, avec cette farce, préparer les entrées désignées dans le chapitre consacré à cette dernière.

Les barbillons ciselés comme des merlans, ou panés et frits, se servent pour rôt; on les sert aussi au bleu, mais après les avoir écaillés.

CHAPITRE TRENTE-TROISIÈME.

DE LA TANCHE.

La tanche est très-commune dans les lacs et les étangs; ses écailles sont très-fines : dégorgée quelques jours dans l'eau courante, sa chair devient excellente, elle est grasse et délicate; la plupart de celles qu'on pêche en France n'ont guère généralement plus d'un pied de long, mais on en pêche quelquefois qui pèsent jusqu'à six et huit livres. On assure qu'en Italie il s'en trouve qui pèsent jusqu'à vingt livres. Les tanches pêchées dans des ruisseaux d'eau courante, quoique petites, sont toujours excellentes; toutes celles qui proviennent des eaux vives ou qui y ont été mises pour dégorger sont d'une couleur jaune-verdâtre très-clair, au lieu que les autres sont d'une couleur noirâtre. En Auvergne on en trouve, à l'entrée de plusieurs sources, de fort petites qui font une excellente friture. Il est donc important, lorsque l'on achètera des tanches, de les choisir de la couleur qui vient d'être indiquée, pour être certain de leur qualité.

Sommaire.

Tanches à la poulette; idem à l'italienne; idem à la ravigote; idem grillées; idem à la provençale.— Filets de tanches à l'anglaise.

TANCHES A LA POULETTE.

Prenez trois belles tanches, d'une belle couleur, comme je viens de l'indiquer, et bien grasses; mettez, dans une casserole assez grande pour les contenir toutes trois, de l'eau sur le feu; aussitôt qu'elle commencera à bouillir jetez-y une petite poignée de sel gris, retirez-la du feu, jetez les tanches dans cette eau, et remuez-la doucement jusqu'à ce que les petites écailles s'enlèvent facilement sans écorcher la peau; sortez-les de l'eau, ratissez-les avec la lame du couteau pour les limoner, enlevez les ouïes, videz-les et jetez-les dans de l'eau fraîche dégorger pendant un quart d'heure; ensuite égouttez-les et coupez-les en morceaux d'un pouce d'épaisseur, placez-les à mesure dans une casserole avec oignons émincés, persil en branches, la moitié d'une gousse d'ail, thym, laurier, une feuille de basilic, deux clous de girofle, sel, poivre, un peu de muscade râpée, un quart de beurre fin, une bouteille de vin blanc de Chablis; faites partir sur un fourneau et laissez en ébullition jusqu'à la parfaite cuisson, c'est-à-dire jusqu'à ce que les morceaux de tanches soient fermes au toucher; alors égouttez-les pour les mettre dans

une autre casserole, passez le fond, dégraissez-le et mettez ce dégraissis sur les poissons pour les tenir chauds; faites un petit roux blanc proportionné au fond pour les lier aussitôt qu'il sera parti, jetez dedans des tournures de champignons et placez-le sur l'angle du fourneau pour le cuire et le dégraisser par une ébullition très-douce; alors passez-le pour le faire réduire et arriver au point de suprême, liez-le de trois jaunes d'œufs crus; passez à l'étamine dans un bain-marie pour le tenir bouillant; coupez dans la croûte bien chapelée d'un pain à potage douze cœurs, que vous passerez au beurre clarifié; dressez les morceaux de tanches, les têtes au milieu du plat, les morceaux en cordon autour séparés par un croûton, ajoutez à la sauce deux maniveaux de champignons cuits et tournés et saucez.

TANCHES A L'ITALIENNE.

Préparez quatre tanches comme les précitées, garnissez-en l'intérieur d'une bonne d'Uxelle; vous aurez eu le soin de les vider par les ouïes et de ne faire aucune ouverture au ventre : ficelez bien la tête afin que la d'Uxelle ne puisse sortir. Passez une mirepoix au beurre, comme celle décrite pour l'anguille au four ; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis et d'un verre de vin de Sauterne. Placez les tanches sur la feuille dans une poissonnière, versez-y le fond passé avec pression; couvrez d'une feuille de papier beurrée les poissons, faites partir et mettez cuire au four sans couvercle : s'il n'était pas disponible, couvrez la poissonnière de son couvercle et placez-la sur un fourneau étouffé, et beaucoup de feu sur le couvercle, ayant soin d'arroser souvent les tanches. Au bout de vingt-cinq à trente minutes de cuisson elles seront à leur point. Égouttez-les : passez le fond, qui doit être presque réduit; dégraissez-le, mettez-le à demi-glace pour l'incorporer à une sauce italienne brune. Déficelez les tanches, dressez-les, saucez d'une partie de la sauce, et envoyez le reste dans une saucière.

TANCHES A LA RAVIGOTE.

Prenez quatre moyennes tanches bien grasses, après les avoir habillées suivant la règle; ensuite ouvrez les tanches par le dos pour en retirer l'arête du milieu et toutes les petites. Vous aurez préparé et levé les filets d'une petite anguille que vous couperez en aiguillettes, assaisonnez-les pour en piquer les chairs des tanches. Vous aurez préparé et desséché une panade pareille à celle de la farce de carpe, pilez cette panade dans un mortier avec deux jaunes et un œuf entier; assaisonnez de sel, poivre, muscade : ajoutez une cuillerée à ragoût d'allemande réduite. Vous aurez coupé un oignon en dés, passez-le au beurre à blanc en le mouillant un peu pour qu'il cuise; hachez cerfeuil, estragon, que vous incorporerez dans cette espèce de farce, avec champignons cuits et hachés; garnissez l'intérieur des tanches de cet appareil et fermez l'ouverture avec quatre petites fiches comme celles pour les soles; masquez chaque tanche d'une anglaise, panez dessus et arrosez de beurre. Placez les tanches sur une feuille ou une grille dans un plat à sauter, versez dessus un verre de vin blanc et un quarteron de beurre fin, un peu de sel, et mettez au four, dans la partie la plus douce, pendant trente à quarante minutes, pour

atteindre l'intérieur des tanches en arrosant souvent de beurre clarifié. Aussitôt qu'elles atteindront une couleur dorée, couvrez-les d'un rond de papier afin qu'elles ne se colorent pas davantage; lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les, enlevez les petites fiches de bois, et dressez-les. Envoyez dans une saucière une sauce ravigote chaude préparée ainsi : faites blanchir cerfeuil, estragon, une ciboule émincée, quelques branches de pimprenelle; aussitôt qu'elle aura jeté quelques bouillons égouttez-la pour la rafraîchir et la presser ensuite, pilez-la et, lorsqu'elle le sera parfaitement, ajoutez-y deux onces de beurre le plus fin, pilez encore, passez au tamis de soie, et mettez-la de côté pour vous en servir plus tard; faites réduire la moitié d'un verre de vinaigre à l'estragon, avec une pincée de mignonnette, presque à glace, ajoutez-y une cuillerée à pot de velouté que vous réduirez serré, passez à l'étamine, tenez-la bouillante; mêlez-y la ravigote, vannez pour bien l'incorporer, ajoutez une cuillerée de vert d'épinards passé aussi au tamis de soie, et versez dans la saucière.

TANCHES GRILLÉES.

Après avoir limoné et vidé quatre tanches essuyez-les soigneusement sans les laver, ciselez-les des deux côtés légèrement, placez-les sur un plat de terre, jetez dessus quelques pincées de sel, persil en branches, oignons émincés, arrosez-les d'un demi-verre d'huile d'olive et retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Vingt-cinq minutes avant de servir mettez-les bien huilées sur un gril, que vous placerez sur une paillasse vive : qu'en grillant elles se colorent d'un beau jaune. Renouvelez et entretenez le feu au même point afin qu'elles ne bouillent pas, surtout lorsque vous les aurez retournées ; alors dressez-les et envoyez dans une saucière une sauce au beurre bien cuite et finie avec un beurre d'anchois, un jus de citron et dans laquelle vous jetterez des câpres.

TANCHES A LA PROVENÇALE.

Après avoir apprêté quatre tanches suivant la règle, coupez-les en tronçons d'un pouce d'épaisseur, mettez-les sur un plat en semant un peu de sel dessus, et arrosez-les d'un jus de citron. Coupez six gros oignons blancs en anneaux, passez-les de belle couleur dans un verre de bonne huile, ajoutez y un peu de sel, de poivre, une pincée de poivre de Cayenne, mouillez de deux verres de vin de Champagne, ajoutez un bouquet garni et laissez mijoter à feu doux jusqu'à l'entière cuisson des oignons; lorsqu'ils seront cuits, égouttez sur un linge les tronçons de tanches, pour bien les éponger de toute humidité, et mettez-les dans la casserole où sont les oignons: faites partir et étouffer avec feu dessus et dessous, un quart d'heure à vingt minutes suffiront pour leur cuisson. Égouttez-les alors pour les dresser, ôtez le bouquet, dégraissez, faites réduire en ajoutant une cuillerée à ragoût d'espagnole travaillée, une cuillerée à bouche de tomate et masquez les tronçons de tanches.

FILETS DE TANCHES A L'ANGLAISE.

Prenez six petites tanches tout habillées; levez-en les filets sans ôter la peau, mais extirpez avec soin toutes les petites arêtes tenant à la chair: parez-les proprement, placez-les dans une terrine avec assaisonnement de persil en branches, échalotes émincées, thym, laurier, sel, mignonnette, jus de citron, quelques cuillerées d'huile d'olive; veillez à ce que ces filets s'imprègnent bien du goût de ces ingrédients, ayez soin d'extraire l'eau qu'ils pourraient rendre dans cette marinade. Une demi-heure avant de servir égouttez-les sur un linge pour les fariner, ensuite trempez-les dans des œufs battus pour les paner mais légèrement; posez-les sur deux couvercles, masquez de mie de pain pour les faire frire en deux fois et courbez-les un peu. Ne les mettez dans la friture à l'huile qu'à l'instant de les envoyer: qu'ils soient croustillants et de belle couleur; alors égouttez-les, dressez et saucez d'une sauce poivrade bien corsée.

Observation.

Les tanches se servent aussi frites pour rôt. Je ferai observer que, presque toutes les entrées de

poisson se servant les jours maigres, il est tout à fait indispensable de se servir d'huile pour friture. D'ailleurs tous les praticiens savent que l'huile a une puissance plus siccative que le saindoux et les autres graisses; mais qu'on doit faire choix d'huile inodore, qui, par conséquent, ne communique aucun goût aux objets que l'on fait cuire: comme pourraient le faire le saindoux, la graisse de bœuf ou le beurre, par parenthèse la plus médiocre des fritures; mais il faut conduire la friture à l'huile, car dès qu'elle est brûlée elle donne à ce que l'on fait frire un goût détestable. On ne doit jamais chauffer l'huile d'avance, mais seulement à l'instant où il faut y plonger les mets qu'elle doit cuire; et, lorsqu'ils y sont, la retirer du feu, si la fumée qui s'en évapore devient noire.

CHAPITRE TRENTE-QUATRIÈME.

DE LA PERCHE ET DE L'ALOSE.

Je ne parlerai ici de la perche que pour rappeler que l'on trouvera dans la troisième partie (chapitre XVIII, page 26) les recettes pour la servir; la perche ne peut et ne doit être servie qu'entière, on ne peut ni en faire des filets ni aucune espèce de farce : mes confrères voudront donc bien consulter, pour la variation de leurs menus, cette troisième partie. On pourrait aussi se servir, pour la perche, des recettes que je viens de décrire pour les tanches.

DE L'ALOSE.

Malgré les détails déjà donnés sur la description et les qualités de l'alose dans le chapitre XII de la troisième partie, je crois devoir les retracer ici succinctement. Comme je l'ai déjà dit en commençant le Traité des entrées des poissons d'eau douce, l'alose n'est bonne que lorsqu'elle a remonté les fleuves et qu'elle y a séjourné; sa chair alors est délicate et

savoureuse, au lieu que la chair de celles pêchées dans la mer est sèche et coriace; elle porte d'ailleurs une forte odeur marine désagréable au palais et à l'odorat. L'alose de Seine est excellente, mais celle de la Loire ne lui cède rien, surtout lorsqu'elle est pêchée dans la partie de ce fleuve qui baigne la ville de Tours. Beaucoup de personnes prétendent que la chair de l'alose est indigeste, je crois qu'elle l'est seulement lorsqu'elle est mal apprêtée ou mal cuite, ou lorsque l'on n'a pas su, avant de l'employer, lui faire rendre l'huile qu'elle contient. Voir, pour servir les aloses entières, le chapitre XII de la troisième partie.

Sommaire.

Filets d'aloses à l'italienne.— Sautés de filets d'aloses à la normande.— Filets d'aloses en papillotes; idem à la purée d'oseille. — Horly de filets d'aloses à l'anglaise.

FILETS D'ALOSES A L'ITALIENNE.

Écaillez et habillez une moyenne alose ou deux petites, laitées, levez en les filets sans ôter la peau, mettez les laitances de côté. Extirpez autant que possible toutes les petites arêtes; coupez, dans ces filets, douze ou quatorze morceaux, suivant leur grosseur, donnez-leur la forme d'un filet de poulet, mais en les tenant plus longs et moins larges;

posez-les à mesure sur un plat de terre, la peau dessous; jetez dessus quelques pincées de sel blanc et de mignonnette, un jus de citron et quelques branches de persil; laissez-les ainsi jusqu'à l'instant de servir; alors mettez, dans un plat à sauter, bouillir deux verres de bon vin blanc avec un quarteron de beurre. Les filets préparés auront rendu une partie de l'huile qu'ils contenaient, égouttez-les sur un linge blanc pour les bien éponger, retirez le plat à sauter de dessus le fourneau, rangez dedans les filets, mettez sur le fourneau une chevrette, posez dessus le plat à sauter recouvert d'un couvercle avec feu dessus. Cinq à six minutes suffiront pour leur cuisson; retirez alors du feu. Les filets doivent être cuits et fermes au toucher et sans être cassés; égouttez-les pour les dresser. Vous aurez coupé les laitances en morceaux et les aurez sautées au beurre; joignez-y autant de champignons émincés et cuits, garnissez le puits de ce ragoût; et saucez d'une sauce italienne blanche un peu serrée.

SAUTÉ DE FILETS D'ALOSES A LA NORMANDE.

Préparez douze ou quatorze filets d'aloses, comme les précités; marinez-les de même pour leur faire rendre l'huile qu'ils pourraient avoir. Sautez les laitances dans un peu de beurre, de citron et de sel après les avoir coupées en morceaux; joignez-y trois

douzaines d'huîtres préparées suivant la règle, autant de moules, de truffes et de champignons émincés. Vous aurez aussi préparé une sauce normande comme elle est décrite page 33 de la quatrième partie. Au moment de servir sautez les filets comme ceux à l'italienne, égouttez-les pour les dresser, ajoutez au ragoût, que vous aurez tenu bouillant, quelques cuillerées de sauce pour garnir le puits de l'entrée; mêlez à la sauce une légère cuillerée à bouche de persil haché et blanchi, masquez en les filets et servez.

FILETS D'ALOSES EN PAPILLOTES.

Levez et marinez des filets d'aloses comme ceux précités; passez au beurre persil, truffes et champignons hachés, deux échalotes également hachées et blanchies; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, muscade râpée. Lorsque ces fines herbes seront passées au beurre, ajoutez une cuillerée à pot de sauce allemande, serrez-la bien avec les fines herbes, puis mettez-la refroidir. Vous aurez coupé en gros dés les laitances et les aurez sautées au beurre : mêlez-les avec la sauce. Vous aurez découpé et huilé autant de papillotes que vous avez de filets d'aloses. Une demi-heure avant de servir pressez bien ces filets dans un linge blanc pour en extraire l'huile qu'ils pourraient encore conserver; remettez-les sur un plat

pour les envelopper de chaque côté de la sauce d'une ligne d'épaisseur; posez-les à mesure sur les papillotes pour les former; faites-les griller suivant la règle déjà plusieurs fois décrite, et servez.

FILETS D'ALOSES A LA PURÉE D'OSEILLE.

Préparez et marinez des filets d'aloses comme les précités; au bout de trois heures égouttez-les pour les presser, replacez-les sur le plat pour les couvrir d'une bonne d'Uxelle, et, lorsqu'elle sera refroidie, panez-les une fois sur la sauce, puis une seconde fois avec une anglaise, mais ne les en masquez que légèrement, placez-les à mesure sur un plafond beurré, et arrosez-les de beurre clarifié. Vingt minutes avant de servir placez le plafond sur une chevrette, avec feu dessous et par-dessus le four de campagne, ayant soin d'arroser plusieurs fois les filets de beurre clarifié pendant qu'ils prendront couleur; lorsque vous serez assuré de leur cuisson, dressez-les et garnissez-les d'une purée d'oseille telle qu'elle est décrite à la page 235 de la quatrième partie.

HORLY DE FILETS D'ALOSES A L'ANGLAISE.

Levez les filets comme les précédents, placez-les sur un plat de terre avec un peu de sel, mignonnette, muscade râpée, le jus de deux citrons, deux échalotes émincées, quelques branches de persil. Vous aurez le soin de sauter souvent les filets dans cet assaisonnement. Une demi-heure avant de les servir dégagez-les de tous les ingrédients qui les couvraient, épongez-les dans un linge blanc pour les fariner bien à sec et les paner une seule fois à l'œuf; placez-les à mesure sur des couvercles saupoudrés de mie de pain; puis, au moment de servir, plongez-en la moitié dans de l'huile chaude moyennement afin de les atteindre et de les rendre croustillants, sans trop les colorer. Répétez la même opération pour l'autre moitié lorsque les premiers seront égouttés, et dressez-les en couronne sur un plat très-chaud; saucez d'une sauce tomate légère mais bien corsée.

CHAPITRE TRENTE-CINQUIÈME.

DES CRUSTACÉS.

C'est par cette dénomination que l'on désigne les homards ou écrevisses de mer, les langoustes, les crabes et les tourteaux, les crevettes et les chevrettes pêchées sur les côtes de Bretagne et dans la Manche, et les écrevisses d'eau douce.

D'après les expériences de M. Lassaigne sur le principe colorant des écrevisses et autres crustacés, il conclut qu'ils contiennent un principe colorant tout formé ; qu'on peut en extraire à froid par le moyen de l'alcool ; que cette couleur ne se forme point par l'action de la chaleur, mais qu'elle se développe et se répand dans le test (coquille) de ces animaux par l'impulsion de ce fluide, et qu'il existe une membrane très-colorée qui, par la grande quantité de couleur qu'elle recèle, paraît être la source de la colorisation de cette classe d'animaux (*Extrait du Dictionnaire des aliments*, par M. Aulagnier).

ÉCREVISSES D'EAU DOUCE.

Il faut les choisir d'une couleur verdâtre-clair et rejeter celles d'un vert noir. La Seine nous en fournit d'excellentes, mais les plus belles et les plus grosses nous viennent de la Lorraine, mais surtout du Rhin, et sont réputées les meilleures et les plus grosses. Strasbourg en fournit, dans la saison, abondamment Paris. Les autres écrevisses, quoique d'aussi bon goût, ne les égalent jamais en grosseur. La meilleure manière de les manger est de les servir chaudes et préparées de la manière suivante, soit pour entremets ou grosses pièces.

ECREVISSES AU COURT BOUILLON.

Faites choix de cinquante belles écrevisses : c'est une proportion que je prends. Au bout de la queue il se trouve une espèce de petites écailles : prenez celle du milieu entre le pouce et l'index pour la tirer doucement. Il se trouve attaché à cette écaille un petit boyau qui, s'il n'était pas ôté, donnerait de l'amertume à l'intérieur de l'écrevisse : c'est ce qu'on

appelle, en terme technique, châtrer les écrevisses. Jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Pendant ce temps mettez dans une casserole, qui pourra contenir les écrevisses, un quart de beurre fin, persil en branches, oignons émincés, thym, laurier, sel, poivre, la moitié d'une bouteille de vin de Champagne; laissez bouillir à grand feu pendant douze à quinze minutes. Pendant ce temps égouttez les écrevisses dans une passoire après les avoir bien lavées, retirez le mouillement du feu, jetez dedans les écrevisses en les arrosant de l'autre moitié de la bouteille de vin de Champagne, remettez la casserole couverte sur un fourneau ardent pendant dix minutes et sautant les écrevisses toutes les deux ou trois minutes, puis ensuite retirez et tenez-les couvertes pour les faire chauffer. Égouttez-les, dressez-les sur un buisson de persil et servez-les bouillantes.

ÉCREVISSES A LA CRÈME.

Dans les menus donnés dans le premier volume du *Maître-d'hôtel* de Carême, et copié d'après MM. Héliot et Vincent La Chapelle, j'ai lu plusieurs fois Écrevisses à la crème pour entremets. Curieux d'en connaître la recette, j'ai feuilleté plusieurs formulaires anciens sur l'art de la cuisine; enfin je suis parvenu à la trouver dans l'ouvrage intitulé : *Soupers*

de la Cour. Voici cette description : Après avoir châtré et lavé des écrevisses, mettez les dans une casserole avec un bon morceau de beurre bien frais, un bouquet de ciboule et de persil garni de thym, laurier, basilic; un oignon piqué de deux clous de girofle, peu de sel et de poivre. Mouillez les écrevisses d'une petite cuillerée à pot de bouillon de légumes, mettez la casserole couverte sur un fourneau ardent pendant dix minutes et sautant souvent les écrevisses. Au bout de ce temps retirez-les du feu pour les égoutter dans une passoire, arrachez-en toutes les petites pattes et ôtez la coque de la queue. Placez-les dans une casserole avec leur fond pour les tenir chaudes sans qu'elles bouillent. Au moment de servir égouttez-les, dressez-les dans une casserole d'argent les unes sur les autres, les queues en dedans, les têtes appuyées aux parois de la casserole, et saucez d'une béchamel maigre à l'essence de champignons et bien onctueuse.

Je ne donne cette recette que comme souvenir de l'ancienne cuisine. Je me suis seulement permis de retrancher une partie de la masse des assaisonnements, qui eût été trop incendiaire pour notre cuisine moderne.

Observation.

Les écrevisses servent encore souvent pour garniture et pour hatelets; les queues sont employées pour une infinité de ragoûts et de sauces; leur beurre

donne aussi le cachet à toutes ces bonnes choses, et, employé avec modération dans la glace, pour les entrées piquées et glacées, leur donne un œil de vermillon qui charme la vue. On fait encore, avec les écrevisses, ce potage renommé, quoique ancien, appelé Bisque, qui, rajeuni et perfectionné par la cuisine moderne, est des potages un des plus savoureux et des plus nobles. Depuis long-temps j'ai renoncé à faire sécher au four ou à l'étuve, les coquilles des écrevisses; je trouvais que cette dessiccation leur enlevait une partie de leur arome et de leur beau rouge. Voici comment j'opère : après avoir séparé toutes les parties charnues des coquilles, je les fais parfaitement piler, presque réduites en poudre; il faut compter, pour vingt-cinq écrevisses, un quarteron de beurre; une demi-livre pour cinquante et une livre pour cent. Ajoutez donc, dans les coquilles, le poids du beurre suivant la quantité d'écrevisses que vous aurez; pilez encore le tout ensemble pour bien l'amalgamer, puis ensuite mettez dans une casserole sur un fourneau doux, en remuant avec une cuiller de bois jusqu'à ce que les coquilles soient parfaitement chaudes. Étendez sur un plat de terre un torchon blanc presque neuf et bien sec, versez dessus les écrevisses et tordez le torchon pour exprimer le beurre, à l'aide du tourniquet fait avec les manches de deux cuillers de bois, en ayant soin d'ouvrir souvent le torchon pour que les coquilles ne restent pas en paquets. Le beurre en étant entièrement extrait, mettez le plat dans un endroit frais

pour qu'il se fige : de cette manière vous l'aurez d'un très-beau rouge et conservant tout l'arome des écrevisses. De plus, il reste sous le beurre une véritable essence d'écrevisses qui, ajoutée dans la sauce ou dans une bisque, leur donne un goût parfait. Lorsque l'on pressait le beurre sur de l'eau pour le refroidir, on perdait cette excellente essence.

DES HOMARDS, DES LANGOUSTES ET DES CREVETTES.

Le homard, ou écrevisse de mer, se sert pour rôt et pour entrée froide, dont je donnerai la description à la fin de ce volume. On en garnit aussi des petits vol-au-vent, des croustades de nouilles, de riz, etc.; on en fait aussi des sauces. La langouste n'est qu'une variété du homard : les meilleurs homards et langoustes sont pêchés dans la Manche. Comme je l'ai déjà dit, la chair des langoustes est toujours plus ferme que celle des homards; elle est légèrement sucrée. Lorsque l'on achète homard ou langouste il faut faire choix de ceux qui sont les plus lourds. Lorsqu'ils sont crus, voici la manière de les faire cuire : mettez bouillir dans un chaudron une quantité d'eau suffisante, quatre oignons émincés,

quatre clous de girofle, un fort bouquet de persil garni de thym, laurier, basilic et sauge, un piment vert, sel, muscade râpée, une pincée de mignonnette; laissez bouillir l'eau pendant une demi-heure, descendez le chaudron du feu et couvrez-le, après avoir ajouté dans l'eau un bon morceau de beurre. Lorsque cette préparation sera presque refroidie, mettez dedans les homards ou les langoustes en les posant le dos sur le fond du chaudron; replacez le chaudron sur le feu et laissez mijoter doucement pendant une demi-heure; alors ôtez du feu, versez sur les homards un verre de vin de Madère, couvrez parfaitement le chaudron et n'en retirez les homards que lorsque l'eau sera presque froide. Si vous achetez les homards ou les langoustes cuits, il serait nécessaire de leur faire subir un ou deux bouillons dans une même préparation. Les homards qui nous arrivent tout cuits l'ont été dans l'eau de mer, et l'eau de mer dessèche toujours leur chair; avec le procédé que j'indique la chair reprend toute son onction et son moelleux. Lorsque vous servirez des homards ou des langoustes pour rôt, ayez soin qu'ils aient été parfaitement égouttés, frottez-les légèrement d'huile pour raviver leur couleur; puis, d'un coup de couteau donné d'aplomb, fendez-les en deux; enlevez avec une cuiller toute la partie crémeuse qui se trouve dans le coffre et la partie carminée qui se trouve entre ce coffre et la queue, ainsi que les œufs. Faites piler parfaitement le tout et passez au tamis à quenelles, mettez ensuite dans une terrine avec

deux jaunes d'œufs crus, une pincée de poivre, du sel seulement s'il en manquait; broyez le tout avec une cuiller de bois; ajoutez-y une cuillerée à bouche d'excellente moutarde de Maille, quelques cuillerées d'huile fine, une ou deux de vinaigre à l'estragon et une cuillerée d'une ravigote hachée à cru, très-finement. Dressez les homards sur le plat de rôt couvert d'une serviette artistement pliée, entourez-les de persil et envoyez la sauce dans une saucière.

Quant aux chevrettes, on les sert peu mais on utilise leurs queues comme garniture de petits vol-au-vent et de sauces, ainsi que l'on fait des queues d'écrevisses et des crevettes que l'on sert pour entremets; mais, comme les unes et les autres sont presque toujours trop salées, il est nécessaire de les préparer ainsi pour leur ôter leur âcreté : mettez les dans une casserole à l'eau froide avec un oignon émincé, quelques branches de persil, thym, laurier, basilic; posez sur un fourneau vif sans les couvrir; écumez-les à mesure, et, aussitôt qu'elles auront jeté un bouillon, retirez-les du feu et couvrez-les. Lorsque l'eau sera presque tiède, égouttez-les pour les laisser entièrement refroidir pour vous en servir plus tard. Si elles doivent servir pour entremets, mettez, sur un plat garni d'une serviette, un buisson de persil, autour duquel vous dresserez les crevettes en couronne en les tenant presque droites, le premier rang de droite à gauche et le second de gauche à droite, ainsi de suite jusqu'en haut.

CHAPITRE TRENTE-SIXIÈME.

DE LA GRENOUILLE.

La grenouille est un aliment sain et salubre. Quoique ce mets ne soit pas du goût de tout le monde, il se trouve cependant plusieurs amateurs de cette habitante des marais. A Vienne en Autriche on mange la grenouille entière, le foie surtout y est très-estimé. En France, où l'on en fait une grande consommation, on ne mange que la partie coupée depuis les épaules et que l'on désigne vulgairement sous le nom de cuisse : on les mange à la poulette et frites; on en fait des potages et des bouillons médicinaux, à la fois béchiques, nutritifs et adoucissants, que l'on fait prendre aux personnes menacées de consomption. En Auvergne et dans le Bourbonnais on en mange beaucoup pendant le carême. On apporte dans les marchés les cuisses de grenouilles dépouillées et enfilées toutes par chapelet de trois ou quatre douzaines. A Paris, à la halle et dans les marchés, les marchandes de poisson les vendent aussi tout apprêtées : il faut les choisir blanches, fermes, et grasses.

CUISSES DE GRENOUILLES A LA POULETTE.

Choisissez six douzaines de cuisses de grenouilles, que vous ferez dégorger pendant trois quarts d'heure dans de l'eau froide; au bout de ce temps égouttez-les, placez-les dans une casserole avec deux onces de beurre fin, un verre de bon vin blanc, une cuillerée de consommé, un oignon émincé, un peu de thym, laurier, persil en branches, sel, poivre, muscade râpée; faites partir sur un fourneau pendant dix minutes, un quart d'heure au plus suffira pour leur cuisson; alors égouttez-les dans une passoire, dégraissez le fond pour le lier avec un petit roux blanc fait avec deux onces de beurre et une petite cuillerée à bouche de farine; ajoutez-y des parures de champignons et laissez cuire et dégraisser sur le coin du fourneau cette sauce. Pendant ce temps parez et mettez les cuisses de grenouilles dans une casserole, passez la sauce à l'étamine pour la réduire et la verser sur les cuisses, que vous tiendrez bouillantes. Vous aurez tenu prête une liaison de trois jaunes d'œufs crus dans laquelle vous incorporerez une once d'excellent beurre par petits morceaux : faites faire aux cuisses de grenouilles une légère ébullition, jetez dedans la liaison, sans laisser bouillir, en remuant légèrement la casserole jusqu'à ce que

le beurre soit fondu ; ajoutez un peu de persil haché et blanchi, un demi-jus de citron, et servez.

Autre manière pour les grenouilles à la poulette.

La recette précédente n'est décrite que pour des amateurs, mais ne conviendrait nullement pour un malade ; voici donc une seconde préparation : mettez dans une casserole la moitié d'un oignon en rouelles, quelques tranches de navets, de carottes et panais, un cœur de laitue, quelques branches de persil, une once de beurre et un peu de sel ; mouillez de deux verres d'eau ; laissez mijoter sur le coin du fourneau jusqu'à l'entière cuisson des légumes, alors jetez les cuisses dans le fond et laissez-les mijoter pendant dix minutes ; égouttez-les alors et liez le fond avec un petit roux blanc comme le précédent ; laissez-le cuire quelques instants sans le dégraisser. Goûtez s'il est de bon sel, jetez-y les grenouilles, laissez-les mijoter quelques minutes, liez d'une liaison de deux jaunes d'œufs crus mouillée de quelques gouttes de lait, et servez.

CUISSES DE GRENOUILLES FRITES.

Après avoir fait dégorger six douzaines de cuisses de grenouilles, égouttez-les et mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, un peu de thym, laurier, un oignon coupé en filets minces, quelques branches de persil, un demi-jus de citron, une cuillerée ou deux d'huile d'olive; retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Un peu avant de servir égouttez sur un linge en séparant les ingrédients qui ont servi à les mariner, farinez-les; puis, trempez-les dans des œufs battus pour les paner légèrement, les faire frire dans une friture d'huile et les servir d'une belle couleur dorée sur un buisson de persil frit d'un beau vert.

BOUILLON PECTORAL DE GRENOUILLES.

Mettez dans un demi-litre d'eau la moitié d'une carotte, un oignon blanc, quelques rouelles de panais, une laitue, un bouquet de cerfeuil, un peu de sel, gros comme une muscade de sucre candi; laissez cuire ces légumes, et, lorsque vous serez assuré de leur cuisson, jetez dedans trois douzaines de cuisses de grenouilles sans être dégorgées; faites-les partir pour écumer, et laissez mijoter pendant une demi-heure : passez alors à la serviette et conservez chaudement le bouillon, pour être servi par tasse.

POTAGE DE GRENOUILLES.

Préparez un bouillon avec les mêmes légumes que les précédents, ajoutez-y seulement en plus quelques blancs de poireaux. Lorsque ces légumes seront cuits, passez le bouillon avec pression dans une serviette, remettez-le dans la casserole avec quatre douzaines de cuisses de grenouilles que vous laisserez cuire pendant une demi-heure; égouttez-les alors, et mettez tremper dans le mouillement la mie d'un petit pain de gruau; séparez des petits os la chair des cuisses de grenouilles; mettez-la dans un mortier pour la piler, ajoutez-y par partie la mie que vous avez fait tremper; broyez parfaitement le tout ensemble, ajoutez-y gros comme une noix de beurre fin. Quand tout sera bien mêlé, mettez cette purée dans une casserole et mouillez petit à petit avec le bouillon, que vous aurez tenu bouillant; passez cette purée à l'étamine et faites-la chauffer au bain-marie pour la servir bouillante : elle doit être tenue peu liée.

CHAPITRE TRENTE-SEPTIÈME.

DES ESCARGOTS.

Espèce de limaçons à coquille, ils sont tous de la même nature; il n'y a de différence entre eux que celle des lieux où on les prend. Ceux de vignes sont les meilleurs, et aussi les plus recherchés. Les Romains étaient tellement friands d'escargots qu'ils les faisaient engraisser dans des viviers construits pour cet usage, on les nourrissait avec du blé et du vin cuit. L'escargot est un aliment nourrissant et calmant; mais, pour le rendre de facile digestion, il a besoin d'être fortement assaisonné. On fait, avec les escargots, des bouillons recommandés dans les affections de poitrine ou dans les rhumes tenaces. A Nancy on en fait le même usage que les huîtres à Paris. On les sert cuits de plusieurs façon : dans les mois de septembre et d'octobre on en fait, dans les vignes, une grande récolte, que l'on conserve dans des paniers placés dans un endroit sec.

ESCARGOTS A LA PROVENÇALE.

Prenez deux ou trois douzaines d'escargots, suivant le nombre de personnes que vous aurez à servir; jetez-les dans un vase rempli d'eau froide pour les brosser parfaitement avec une brosse de chiendent. Pendant ce temps mettez bouillir dans un chaudron une quantité suffisante d'eau pour les faire blanchir, mettez dans un linge une poignée de cendre tamisée pour en faire un sachet bien fermé par une ficelle; jetez ce sachet dans l'eau et laissez-la bouillir pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps mettez-y les escargots, laissez-les jusqu'à ce qu'ils puissent facilement se retirer de leur coquille, c'est-à-dire dix à douze minutes. Au bout de ce temps mettez-les dans l'eau fraîche, pour les ôter de leur coquille et les jeter à mesure dans de l'eau tiède; mettez dans une casserole deux cuillerées de bonne huile, persil et champignons hachés, une échalote et la moitié d'une gousse d'ail hachées, sel, muscade râpée, un peu de piment vert: lorsque ces fines herbes seront bien passées ajoutez-y une demi-cuillerée à bouche de farine, et mouillez d'un verre de bon vin blanc. Aussitôt que cette sauce commencera à bouillonner, jetez dedans les escargots, que vous aurez égouttés de l'eau, et laissez-les

mijoter pendant deux heures; qu'ils achèvent leur cuisson. Il faut que la sauce soit tenue à ce moment serrée; alors ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs crus et emplissez les coquilles, posez-les sur un plafond, masquez-les de mie de pain, arrosez d'huile et mettez pendant un quart d'heure au four, ou sous celui de campagne, alors avec feu dessous le plafond, et servez.

ESCARGOTS A LA POLONAISE.

Après avoir préparé les escargots comme je viens de l'indiquer, coupez-les en gros dés; vous aurez fait cuire, dans du bouillon, du raifort coupé comme une julienne, autant de racines de persil, un oignon en dés, un peu de beurre, de sel, de muscade râpée et de mignonnette; jetez, lorsque les racines seront cuites, les escargots dans cet appareil; laissez-les mijoter jusqu'à leur entière cuisson, que le fond soit réduit lorsqu'ils arriveront à ce point; ajoutez-y une cuillerée d'allemande, un peu de citron; emplissez de cet appareil les coquilles aux trois quarts; vous aurez manié du beurre bien frais avec persil haché, un peu de raifort râpé, mie de pain; finissez d'emplir chaque coquille avec ce beurre, posez les escargots sur un plafond, pour les mettre au four, et servez-les au bout d'un quart d'heure à vingt minutes.

MATELOTE D'ESCARGOTS A LA BORDELAISE.

Après avoir nettoyé les escargots comme je l'ai indiqué dans le premier article, passez-les au beurre sans laisser prendre couleur, ajoutez-y une cuillerée à bouche de farine, mouillez d'un verre de vin blanc de Bordeaux et de consommé, sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni de thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, un oignon piqué d'un clou de girofle; laissez cuire ainsi, afin que les escargots deviennent moelleux; alors dégraissez la sauce, égouttez-les, placez-les dans une autre casserole avec deux maniveaux de champignons tournés et cuits; ensuite réduisez la sauce; liez-la avec trois jaunes d'œufs crus, dans lesquels vous ajouterez gros comme une noix de beurre cassé en petits morceaux; passez-la à l'étamine sur les escargots, que vous aurez tenus chaudement; ajoutez la moitié d'une cuiller à bouche de persil et civette hachés et blanchis, un demi-jus de citron, et servez.

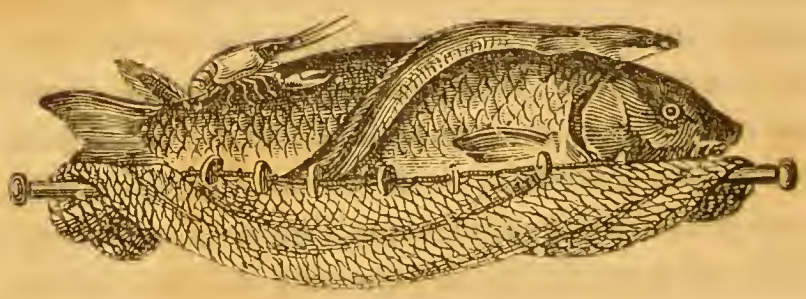
BOUILLON RAFRAICHISSANT ET PECTORAL D'ESCARGOTS.

Il faut avoir une douzaine d'escargots que vous aurez fait dégorger la veille, le lendemain cassez-en les coquilles, car il ne serait guère possible de les sortir; ou il faudrait les faire blanchir, ce qui leur ôterait toute la partie glutineuse : mettez-les dans une casserole avec un litre d'eau; ajoutez une laitue coupée en quatre parties, quelques feuilles de cerfeuil et d'oseille, deux dattes, quatre jujubes, très-peu de sel, seulement pour enlever la fadeur; écumez jusqu'à ce que l'ébullition se fasse. Alors posez la casserole sur l'angle du fourneau pour que le bouillon mijote pendant trois heures, et que, pendant sa cuisson, il réduise d'un tiers : vous aurez fait dissoudre une once de gomme dans la moitié d'un verre d'eau tiède; versez cette gomme dans le bouillon d'escargots, avant de le passer à la serviette dans une jatte de porcelaine ou de faïence pour le chauffer sans ébullition, à mesure que l'on vous en demandera une tasse. Quelques personnes ajoutent avec la gomme, pour se fondre, un morceau de sucre candi, mais on ne doit le mettre que lorsqu'on le demandera.

Observation.

Je sais que les mets que je viens de décrire ne

conviennent pas à beaucoup de personnes, et plusieurs les voient même avec répugnance; mais, je l'ai dit plus haut, il se trouve des amateurs qui peuvent en demander à leurs cuisiniers : c'est donc dans l'intérêt de mes jeunes confrères qui pourraient ne pas connaître la manière de les apprêter, que je viens d'écrire ces différentes recettes. C'est en suivant ces descriptions qu'ils pourront, en leur donnant un bon goût et une bonne mine, faire lever les scrupules et tenter les personnes qui n'osaient en manger. Quant aux recettes des bouillons et potages pectoraux de grenouilles et d'escargots, je les ai écrites d'après les formules de nos premiers médecins.



CHAPITRE TRENTE-HUITIÈME.

TRAITÉ

DES HORS-D'ŒUVRE DE CUISINE.

Je me suis réservé de consacrer un chapitre spécial pour la description des hors-d'œuvre de cuisine. On comprenait autrefois sous cette dénomination les côtelettes de mouton sautées, grillées à la minute, et en général tous les sautés de filets de poulet ou de gibier; mais, depuis que nous ne faisons que deux services de cuisine, au lieu de quatre, ce qui se faisait il y a cinquante ans, nous avons classé ces hors-d'œuvre au nombre des entrées, et nous avons bien fait pour deux raisons : la première est de ne faire rester tout au plus qu'une heure et demie à table, au lieu de quatre comme dans l'ancien temps; la seconde c'est que le premier service, qui, autrefois, n'était composé que de grosses pièces, empêchait souvent de toucher à ces hors-d'œuvre délicats que nous appelons aujourd'hui entrées. Nous nous sommes donc arrêté à faire passer aussitôt le potage servi, et pendant que l'on découpe

les grosses pièces, ces hors-d'œuvre ou assiettes volantes, puisqu'on ne les pose pas sur la table.

Sommaire.

Croquettes de poulet aux champignons; idem aux truffes. — Croquettes de filet de bœuf à la Soubise; idem aux truffes.— Croquettes de cervelles de veau; idem de ris de veau à la Dino; idem de perdreau aux truffes. — Croquettes de poulet à la dauphine; idem de perdreau à la dauphine; idem de bécasse; idem de lapereau; idem de levraut. — Croquettes de foie gras. — Kromesquis de poulet; idem de perdreau, de bécasse, de lapereau, de levraut. — Croquettes de filets de sole; idem de turbot; idem de saumon; idem d'esturgeon; idem de limande; idem de brochet; idem de homard; idem de crevettes; idem de queue d'écrevisses.— Croquettes de pommes de terre; idem de pommes de terre à la royale.— Croquettes d'œufs. — Rissoles de poulet; idem de gibier. — Cannelons de poulet à la Luxembourg; idem de gibier; idem de toutes sortes de poissons. — Petits vol-au-vent ou bouchées aux huîtres; à la purée à la reine; au salpicon; à la purée de gibier; garnis de homard, de queues de crevettes, de queues d'écrevisses.—Varénikis, hors-d'œuvre polonais.— Blignis, idem. — Petit coulbac de poulet à la russe; idem de poisson à la russe.— Petits pâtés de viande à la russe. — Ravioles à l'italienne.

CROQUETTES DE POULET AUX CHAMPIGNONS.

Mettez un beau poulet gras à la broche (ou deux, suivant le nombre de personnes que vous aurez à servir); couvrez-le d'une mirepoix sur laquelle vous mettrez quelques légères bardes de lard frais; emballez-le; qu'il cuise devant un feu assez vif pour qu'il ne bouille pas, mais pas assez fort pour le colorer; aussitôt que vous serez assuré de sa cuisson, une demi-heure ou trois quarts d'heure suivant la saison de sa nouveauté, retirez de la broche et ne

le déballez que lorsqu'il sera refroidi; levez-en les membres, puis enlevez la peau et les chairs de dessus le dos. Coupez ces chairs en petits dés, moitié de ceux pour un salpicon; pendant ce temps vous aurez mis les débris de poulet avec la mirepoix mijoter avec une cuillerée de consommé dans une casserole pendant vingt minutes; au bout de ce temps, passez-le à la serviette; dégraissez-le et servez-vous en pour travailler une cuillerée à pot de velouté, avec laquelle vous ferez la sauce des croquettes; lorsque tous les blancs de poulet seront coupés, comme je viens de l'indiquer, ajoutez un tiers autant de champignons tournés et cuits et un tiers de langue à l'écarlate cuite et sans sel, le tout également coupé en petits dés, mêlez à la chair de poulet; puis faites réduire le velouté travaillé, avec le consommé ci-dessus décrit, au point d'un suprême réduit; liez-le d'une liaison de quatre jaunes d'œufs crus, dans laquelle vous ajouterez une idée de muscade râpée et un peu de beurre; passez la sauce à l'étamine dans une autre casserole; remettez-la sur le feu pour la serrer encore un peu; puis versez-y les croquettes pour bien les mêler; renversez alors sur un plat de terre; égalisez-les avec la lame du couteau, et laissez-les refroidir; lorsqu'elles le seront, distribuez-les en autant de parties que vous voulez de croquettes et donnez-leur la forme que vous désirez, soit en forme de poires, de boules ou de bouchons; puis panez-les de mie de pain une fois sur la sauce, et une fois trempées dans

l'œuf battu, appuyez fortement cette seconde panure avec la lame du couteau; placez les croquettes à mesure sur deux couvercles légèrement masqués de mie de pain; un quart d'heure avant de servir jetez-les dans une friture chaude, mais non brûlante, afin d'atteindre l'intérieur des croquettes et de les saisir sans qu'elles crèvent; aussitôt qu'elles auront une belle couleur, égouttez-les sur un linge blanc pour les servir sur un buisson de persil frit d'un beau vert; posez sur un plat garni d'une serviette blanche. Il faut pour ces sortes de panures ne pas prendre de la mie de pain trop sèche; en sortant de la friture, la couleur des croquettes serait moins claire.

CROQUETTES DE POULET AUX TRUFFES.

Préparez un poulet comme le précédent, coupez-le de même et coupez également des truffes en dés autant que vous aurez de poulet; vous aurez fait cuire ces truffes dans une petite mirepoix mouillée d'un peu de consommé et de vin de Madère; lorsqu'elles seront cuites jetez ce mouillement dans les débris de poulet avec les parures de truffes, afin que leur essence en prenne bien l'arome; la sauce travaillée avec cette essence réduite et liée, incorporez-y les croquettes; laissez-les refroidir; panez-les et faites-les frire comme les précitées; dressez-

les de même. On emploiera le même procédé pour les croquettes de faisan.

CROQUETTES DE FILET DE BŒUF A LA SOUBISE.

Coupez en petits dés du filet de bœuf cuit, joignez-y un tiers autant de champignons : maintenant vous aurez marqué suivant la règle une purée d'oignons; lorsqu'elle sera cuite égouttez-la parfaitement et dégraissez-la : jetez-la dans une cuillerée à pot d'espagnole travaillée pour la réduire; lorsqu'elle le sera, passez-la à l'étamine avec pression de cuiller de bois : remettez cette purée dans une casserole pour la réduire encore, puis liez-la de trois jaunes d'œufs crus; versez-y alors le filet de bœuf et les champignons, pour les bien amalgamer avec la sauce. Mettez-les refroidir pour les finir comme les croquettes de poulet.

CROQUETTES DE FILET DE BŒUF AUX TRUFFES.

Faites cuire dans une mirepoix mouillée de consommé et de vin de Madère quatre truffes pelées, mettez-en les parures dans la mirepoix; égouttez les truffes lorsqu'elles seront cuites, coupez-les en dés de la grosseur du filet de bœuf; passez et dégraissez le fond de la mirepoix pour le réduire avec une

cuillerée à pot d'espagnole travaillée, réduisez-la serré, liez-la de trois jaunes d'œufs crus, jetez dedans les croquettes; laissez-les refroidir pour les paner et les faire frire suivant la règle. La liaison que je mets dans la sauce l'empêche de se relâcher lorsque l'on y met les croquettes, point essentiel pour leur donner leur forme et les empêcher de s'ouvrir dans la friture.

CROQUETTES DE CERVELLES DE VEAU.

Préparez et faites cuire trois cervelles de veau comme il est indiqué pour les cervelles de veau à la ravigotte (voyez le premier volume du *Traité des Entrées,* page 74); lorsqu'elles seront cuites, c'est-à-dire lorsqu'elles seront fermes sous le doigt, égouttez-les sur un linge blanc; partagez-les en quatre pour les laisser refroidir, alors coupez-les en dés une fois de la grosseur de ceux de poulet; ajoutez un tiers de truffes et de champignons cuits; mettez ce salpicon dans une casserole avec un peu de cendre rouge dessous et un peu dessus pour le sécher, mais sans en attaquer le moelleux; pendant ce temps vous ferez réduire une allemande très-serré, jetez dedans les croquettes; puis posez-les sur un plat pour refroidir; lorsqu'elles le seront entièrement formez-les en boules, cette manière aidera à les maintenir dans la friture; ensuite trempez-les de suite une

première fois dans des œufs battus; panez-les en serrant la panure; puis trempez-les dans l'œuf une seconde fois pour les paner de même; posez-les sur des couvercles saupoudrés de mie de pain pour les glisser en deux fois dans la friture chaude et les faire frire suivant la règle. Ces croquettes bien soignées et bien frites sont délicates et très-moelleuses.

CROQUETTES DE RIS DE VEAU A LA DINO.

Prenez trois ris de veau ou trois gorges de veau; marquez et faites-les cuire dans une mirepoix préparée comme elle est indiquée pour les ris de veau à la Toulouse (voyez le premier volume du *Traité des Entrées*, page 65); ajoutez-y quatre truffes que vous retirerez avec les ris de veau, aussitôt qu'ils seront cuits; passez cette mirepoix; dégraissez-la pour la faire réduire à demi-glace; préparez une purée de champignons suivant la règle (voir le *Traité des Entrées*) avec quatre maniveaux; puis faites réduire une béchamel grasse; lorsqu'elle sera arrivée à son point mêlez la purée de champignons et la demi-glace; pendant cette réduction vous aurez coupé en petits dés les ris de veau et les truffes. Si vous aviez à employer des gorges, il faudrait les énerver avec le plus grand soin; lorsque la béchamel, dans laquelle vous aurez incorporé la purée

de champignons, sera réduite, jetez-y les croquettes; laissez-les refroidir pour les paner deux fois à l'œuf après leur avoir donné une des formes que j'ai indiquées aux croquettes de poulet.

Il est nécessaire pour toutes les croquettes de bien dégraisser les sauces, sans cette précaution la graisse qui pourrait rester ferait ouvrir les croquettes et la sauce s'en échapperait, ce qui leur ôterait toute leur onction.

CROQUETTES DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

Prenez deux ou trois perdreaux suivant le nombre de croquettes que vous aurez à servir; habillez-les, et après les avoir retroussés couvrez-les d'une mirepoix sèche, comme je l'ai indiqué aux croquettes de poulet; couvrez-les de bardes de lard frais; emballez-les et faites-les cuire à la broche; ne les déballez que lorsqu'ils seront refroidis; enlevez-en la peau et les chairs pour les couper en dés; mettez dans une casserole les débris et la mirepoix; mouillez d'une petite cuillerée à pot de consommé et d'un verre de vin de Madère; mettez-y cuire trois ou quatre truffes pelées; laissez mijoter sur l'angle du fourneau; lorsqu'elles auront atteint leur cuisson; retirez-les pour les couper en dés pareils à ceux de perdreaux; passez et dégraissez le fond de la mirepoix pour le faire réduire avec une cuillerée à pot

d'espagnole travaillée; serrez la réduction et liez-la avec trois jaunes d'œufs crus; mêlez les croquettes dans cette sauce, versez-les sur un plat pour les laisser refroidir, pour les paner ensuite deux fois à l'œuf, et les faire frire de belle couleur vingt minutes avant de servir.

Les croquettes de bécasses, de lapereaux, celles de levrauts se préparent de même. On aura le soin de laisser cuire vert à la broche ces diverses espèces de gibier : cependant dans plusieurs cas on pourrait utiliser les filets qui reviendraient de la desserte; alors on ajouterait dans les sauces réduites pour ces différentes préparations soit un peu de glace de volaille, soit de gibier, un peu d'essence de truffes, pour leur donner leur cachet particulier.

CROQUETTES DE POULET A LA DAUPHINE.

Préparez et faites cuire un poulet de la manière décrite pour les premières croquettes de poulet; levez les chairs de ce poulet, hachez-les parfaitement et pilez-les; puis jetez-les dans une béchamel grasse travaillée à l'essence de champignons et réduite très-serré; passez cette purée à l'étamine, il faut qu'elle soit épaisse et non liquide; lorsqu'elle sera parfaitement passée, mettez-la dans une terrine et ajoutez-y huit jaunes d'œufs les plus frais et crus, deux cuillerées à bouche de champignons cuits

et coupés en dés, deux cuillerées de truffes cuites et aussi coupées en dés, mêlez bien le tout; beurrez un moule uni avec du beurre fin épongé; mettez-y la préparation; frappez le moule pour en faire sortir tous les globules d'air et mettez-le au bain-marie avec feu sur le couvercle l'espace de trois quarts d'heure sans que l'eau bouille; au bout de ce temps retirez le moule de l'eau pour laisser refroidir la préparation; lorsqu'elle le sera, démoulez-la pour la couper par bandes d'un pouce de largeur sur un demi d'épaisseur; coupez ces bandes en losanges ou en carrés, suivant votre idée; puis panez-les deux fois à l'œuf battu pour les faire frire suivant la règle.

CROQUETTES DE PERDREAUX A LA DAUPHINE.

Faites rôtir deux perdreaux de la même manière que le poulet; lorsqu'ils seront cuits et refroidis, dépecez-les pour en avoir les chairs; mettez les débris dans une casserole avec la mirepoix, trois truffes; mouillez d'une petite cuillerée à pot de consommé et un demi-verre de vin de Madère; laissez mijoter jusqu'à la cuisson des truffes; alors retirez-les pour les laisser refroidir; passez et dégraissez le fond pour le faire réduire avec deux cuillerées à pot d'espagnole travaillée; faites-la réduire serré; pendant ce temps faites hacher et piler la chair des

perdreaux; incorporez-la dans la sauce; puis passez-la à l'étamine, qu'elle soit très-épaisse; mettez-la dans une terrine avec huit jaunes d'œufs que vous mêlerez parfaitement; ajoutez-y les truffes et deux maniveaux de champignons émincés; mettez dans un moule beurré pour faire prendre au bain-marie pendant trois quarts d'heure; sortez-la de l'eau pour la laisser refroidir; puis coupez-la comme la précédente, pour la paner et la faire frire de même.

On peut faire ces croquettes de bécasses, de lapereaux ou de levrauts, en employant le même procédé.

CROQUETTES DE FOIES GRAS.

Faites dégorger et cuire deux foies de Strasbourg suivant la méthode indiquée pour l'entrée de foie gras à la financière; mettez avec trois truffes épluchées (voir la description de cette entrée à la page 130 du premier volume du *Traité des Entrées*); lorsque la croustade sera refroidie, ouvrez-la pour couper en dés un peu forts les truffes et les foies; faites réduire une cuillerée à pot de sauce espagnole travaillée au madère; lorsqu'elle sera très-réduite, incorporez-y deux cuillerées à dégraisser de purée de champignons et liez de trois jaunes d'œufs crus; incorporez dans cette sauce les foies gras et les truffes; versez sur un plat de terre pour les laisser re-

froidir; vous en formerez des croquettes en leur donnant la forme de filets de poulet, mais seulement du tiers de la grosseur; panez deux fois à l'œuf battu, et faites frire de belle couleur.

KROMESQUIS DE POULET.

Préparez et faites cuire un poulet comme celui pour les croquettes de poulet; enlevez-en les chairs pour les émincer très-fin; un tiers de champignons et autant de truffes; vous aurez mouillé les débris du poulet et la mirepoix avec une cuillerée à pot de consommé, la moitié d'un verre de vin de Madère, et dans ce fond vous ferez cuire les truffes que vous emploierez pour les kromesquis; ce fond passé et dégraissé vous servira à travailler un velouté que vous réduirez et lierez comme pour des croquettes; jetez dedans l'émincé; puis versez-la sur un plat de terre pour refroidir; vous aurez fait dégorger, blanchir et cuire une tetine de veau; lorsqu'elle sera cuite, mettez-la légèrement en presse; lorsqu'elle sera froide parez-la, et levez dessus des bandes aussi minces qu'une feuille de papier; disposez les kromesquis en forme de bouchons, et enveloppez chacun dans une feuille de tetine; fermez les deux bouts par petits ronds coupés avec une colonne; mouillez de blanc d'œuf pour clore chaque bout; quelquefois on ne met que ces deux ronds sans en-

velopper les kromesquis, mais je préfère la première méthode lorsque les feuilles de tetine sont levées très-minces; vous préparerez une pâte à frire excessivement légère, et dans laquelle vous incorporerez un jus de citron (voyez la description de la pâte à frire, page 57 de la première partie); un quart d'heure avant de servir trempez dans cette pâte la moitié des kromesquis, que vous jetterez dans une friture que vous aurez tenue chaude; agitez-les avec la pointe d'un hatelet, pour les empêcher de se coller ensemble: la pâte, lorsqu'elle est bien faite, doit produire de petits grignons, et bien envelopper les kromesquis. Dès qu'ils auront pris une couleur jaune-doré et qu'ils seront croustillants égouttez-les sur un linge blanc, pour remettre la seconde partie et la faire frire de même; puis dressez-les sur un buisson de persil frit.

KROMESQUIS DE PERDREAUX.

Préparez et mettez à la broche deux perdreaux comme ceux pour les croquettes de perdreaux; lorsque vous en aurez levé et émincé les chairs, tirez des débris une essence de la même manière que pour les croquettes, et dans laquelle vous ferez cuire les truffes, pour émincer, que vous joindrez à la chair des perdreaux; mettez autant de champignons aussi émincés que de truffes; avec l'essence bien

dégraissée, faites réduire très-serré une cuillerée à pot d'espagnole travaillée; liez-la de trois jaunes d'œufs crus, et mêlez-y les kromesquis; lorsqu'ils seront refroidis donnez-leur la forme des précédents; enveloppez-les de même de tetine, et faites-les frire pour servir. On peut faire aussi des kromesquis de lapereaux, levrauts et bécasses.

CROQUETTES DE FILETS DE SOLES.

Prenez deux fortes moyennes soles, habillez-les, lavez-les parfaitement, et levez-en les filets; sautez-les dans du beurre et un peu de citron dans toute leur longueur, une pincée de sel; puis mettez-les en presse; lorsqu'elles seront froides, coupez-les en dés et joignez-y, coupés de même, champignons et truffes, un tiers de chaque; passez au beurre une carotte et un oignon émincés, un peu de thym, laurier, basilic, une pointe d'ail, de muscade, parures de truffes et de champignons; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc de Chablis et autant d'eau; ajoutez les débris des soles bien lavés, et les parures; écumez et laissez cuire une demi-heure; passez alors ce fond pour le lier avec un petit roux blanc; cette sauce cuite et dégraissée, réduisez-la serré; liez-la de trois jaunes d'œufs crus et jetez-y les croquettes; lorsqu'elles seront refroidies, panez-les suivant la règle pour les faire frire.

On peut aussi faire des croquettes de turbot, de

limande, de saumon, d'esturgeon, de brochet, et de tous les poissons faciles à couper en dés.

Toutes les croquettes de poissons doivent être finies avec une sauce maigre, autant que possible. On peut aussi, pour les croquettes de poissons, employer de la béchamel maigre. Mais je préfère la sorte de sauce que je viens de décrire, et qui donne à ces hors-d'œuvre leur véritable cachet.

CROQUETTES DE HOMARDS.

Prenez la queue d'un beau homard ou celles de deux petits, surtout à peine salés; coupez-les en dés; ajoutez-y le tiers de champignons aussi coupés en dés; puis pilez les œufs et le carmin des homards; ajoutez-y deux onces de beurre; faites chauffer et passer avec pression, comme je l'ai indiqué pour le beurre d'écrevisses; marquez une béchamel maigre mouillée à la crème, suivant la règle; lorsqu'elle sera parfaitement réduite, liez d'une liaison de trois jaunes d'œufs crus, passée à l'étamine; ajoutez le beurre de homards; jetez, pour bien les mêler, les croquettes dans cette sauce; laissez-les refroidir pour les paner deux fois, selon la règle, et les faire frire.

Les croquettes de crevettes de queues d'écrevisses se préparent de même.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Prenez quinze belles pommes de terre de Hollande, épluchez et coupez-les en morceaux d'un pouce d'épaisseur en les jetant à mesure dans l'eau; ensuite, changez d'eau pour les mettre dans une casserole avec une pincée de sel; posez la casserole sur un fourneau vif; écumez. Lorsque l'eau sera en ébullition, et lorsque les pommes de terre céderont sous le doigt, jetez-les dans une passoire pour les égoutter; remettez-les dans la casserole, en semant dessus quelques petits morceaux de beurre; placez-les sur une paillasse de cendre rouge et du feu sur le couvercle, de cette manière les pommes de terre gonflent; pendant cette seconde cuisson, il ne faut pas la remuer. Aussitôt que vous vous apercevrez qu'elles se fendent, elles sont cuites; retirez les du feu; laissez-les couvertes, et passez-les par petites parties au tamis à quenelles: je le préfère au tamis de toile de Venise, cette toile, étant trop serrée, coriace la pomme de terre. Lorsque les pommes de terre sont toutes passées (il faut pour les passer mettre le moins de temps possible, afin qu'elles ne refroidissent pas); mettez-les dans une casserole avec un quart de beurre fin, un peu de sel, une pincée de sucre en poudre pour enlever l'âcreté qu'elles auraient pu conserver; posez la casserole sur un

fourneau doux. Quand les pommes de terre commenceront à s'échauffer, incorporez-y six jaunes d'œufs crus les uns après les autres; vous devez obtenir une pâte lisse et moelleuse et se détachant facilement du doigt; alors, versez-la sur un plat de terre; lissez-la avec la lame du couteau, et couvrez-la d'une feuille de papier beurrée pour empêcher que sa superficie ne dessèche; lorsqu'elle sera froide, formez soit des bouchons ou soit des boules; panez-les deux fois à l'œuf pour les faire frire de belle couleur.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE A LA ROYALE.

Préparez des pommes de terre comme les précédentes; lorsque vous les aurez liées avec huit jaunes d'œufs, au lieu de six, ajoutez-y trois ou quatre cuillerées à bouche de béchamel très-réduite, versez-les sur un plat de terre, et couvrez-les d'une feuille de papier beurrée; lorsqu'elles seront froides, coupez-les toutes de la grosseur d'un œuf en les posant sur la table légèrement saupoudrée de farine; roulez-les d'une longueur de deux pouces en leur donnant une forme oblongue; puis aplatissez-les avec la lame du couteau de six lignes d'épaisseur, en leur conservant leur forme; posez-les à mesure sur un plafond masqué de farine; au moment de les cuire vous aurez fait clarifier une livre et demie de beurre le plus fin, passez-le et laissez déposer la partie laiteuse

qui pourrait encore y rester; versez ce beurre dans un grand plat à sauter; mettez une chevrette sur un fourneau vif, mettez dessus le plat à sauter; aussitôt que le beurre commence à s'échauffer, mettez-y la moitié des croquettes à un demi-pouce les unes des autres; si le beurre était trop chauffé, retirez le plat à sauter du feu; veillez à ce qu'elles n'aillent pas trop vite; lorsque vous serez assuré qu'elles ont atteint une belle couleur dorée, retournez-les à l'aide d'une fourchette pour les colorer de l'autre côté; égouttez-les sur un linge blanc; tenez-les chaudes à l'étuve, et recommencez la même opération pour la seconde moitié: il faut qu'elles soient servies bouillantes.

CROQUETTES D'ŒUFS.

Faites durcir huit œufs; rafraîchissez-les pour les éplucher et les laisser entièrement refroidir, ensuite coupez-les en dés; ajoutez un tiers de champignons coupés en dés; faites réduire une béchamel mouillée à la crème; lorsqu'elle sera réduite très-serré mêlez-y les œufs et les champignons, et mettez-les refroidir; puis formez les croquettes en boules; panez-les une fois sur la sauce, et une seconde fois à l'œuf entier battu; placez-les sur deux couvercles saupoudrés de mie de pain pour les faire frire de belle couleur.

RISSOLES DE POULET.

Préparez et faites cuire un poulet comme il est indiqué à l'article des Croquettes de poulet; après en avoir levé les chairs, hachez-les très-fin; hachez également un tiers de champignons et un tiers de truffes; ayez une allemande très-réduite dans laquelle vous mêlerez le poulet, les champignons et les truffes: laissez refroidir. Ayez des rognures de feuilletage, auxquelles vous donnerez quatre tours; après avoir laissé reposer ce feuilletage pendant dix minutes, abaissez-le d'une ligne d'épaisseur et divisez-le par bandes de deux pouces de largeur; mouillez ces bandes, et placez au milieu gros comme la moitié d'une noix de la préparation; à un pouce loin de l'autre, pliez la pâte en deux de manière que le hachis se trouve appuyer contre la partie fermée; soudez bien les deux parties de la bande ensemble, en appuyant de chaque côté de la chair avec les deux pouces pour faire sortir l'air qui pourrait s'y trouver comprimé; puis avec un coupe-pâte gaudronné coupez-les en forme de croissant: il faut que la partie où l'abaisse a été fermée se trouve gaudronnée, et que l'autre partie soit unie; pour cela, il ne faut se servir du coupe-pâte qu'à moitié. Placez-les à mesure sur deux couvercles masqués de farine pour les jeter dans une friture chaude sans être rouge; agitez-les doucement avec la pointe d'un

hatelet, afin qu'elles prennent une égale couleur: lorsque le feuilletage sera agréablement coloré, égouttez-les pour les dresser sur un buisson de persil frit après avoir préalablement garni le plat d'une serviette blanche. Les rissoles de perdreaux et de tout autre gibier se préparent de la même manière. On peut remplacer le hachis précité par une farce fine de poulet ou de gibier.

CANNELONS DE POULET A LA LUXEMBOURG.

Préparez un appareil, soit de poulet ou de gibier, comme pour les croquettes décrites sous ces noms. Vous aurez des rognures de feuilletage préparées comme celles pour les rissoles, abaissez-les très-minces et détaillez dans cette abaisse autant de morceaux que le volume de l'appareil pourra vous donner de cannelons. Donnez à ces morceaux trois pouces de longueur sur un pouce et demi de largeur: mouillez-les, et placez l'appareil sur l'un des côtés en laissant une distance de trois lignes de chaque bout; roulez-les en petits rouleaux et fermez les extrémités en les collant l'un sur l'autre comme une cartouche; placez-les à mesure sur deux couvercles saupoudrés de farine et mettez-les frire plus tard dans une friture douce que vous pousserez à mesure, afin de ne pas les saisir de suite; dressez-les en pyramide. On fait de même, avec les appareils

de croquettes précités, des cannelons de gibier et de toutes sortes de poissons.

PETITS VOL-AU-VENT OU BOUCHÉES AUX HUÎTRES.

Préparez six douzaines d'huîtres comme il est indiqué au chapitre du traité de ces coquillages, puis coupez-les en gros dés; joignez-y deux maniveaux de champignons coupés de même: vous tiendrez ce ragoût chaud au bain-marie. Au moment de garnir les petites bouchées, égouttez bien l'eau que pourraient contenir les huîtres; mêlez avec quelques cuillerées d'allemande gros comme une noix de beurre fin, un peu de jus de citron: garnissez et masquez de sauce allemande. On garnit aussi ces petits vol-au-vent avec des queues de homards, de crevettes et d'écrevisses, avec les sauces préparées pour les croquettes portant ces noms; on en garnit également avec des purées de poulets, de perdreaux et de différents gibiers (voir dans le premier volume les chapitres concernant ces différents détails).

VARÉNIKIS, HORS-D'ŒUVRE POLONAIS.

Prenez, la veille de les servir, une livre et demie de fromage blanc, dit à la pie; enveloppez-le dans un linge que vous ficellerez serré; placez ce linge

avec le fromage dans une passoire et mettez dessus un très-fort poids pour faire égoutter toute la nuit le petit-lait qu'il pourrait contenir; vous aurez également pris une chopine de bonne crème que vous mettrez dans un endroit chaud, afin qu'elle devienne aigrelette; le lendemain vous préparerez une pâte à foncer très-fine et dans laquelle vous mettrez deux ou trois jaunes d'œufs; mettez le fromage dans le mortier, pour le piler; assaisonnez-le d'un peu de sel, poivre, muscade râpée, trois jaunes d'œufs les uns après les autres, un quart de beurre fin et fondu mais tiède; pilez bien pour amalgamer le tout, et passez au tamis à quenelles; abaissez la pâte que vous avez préparée très-mince; coupez-la par bandes pour les garnir et les plier de la manière indiquée pour les rissoles; posez-les à mesure sur deux couvercles masqués de farine; dix minutes avant de les servir, jetez-les dans une casserole où vous aurez tenu de l'eau bouillante dans laquelle vous aurez jeté un peu de sel; aussitôt qu'ils seront pochés, égouttez-les sur un linge blanc pour les dresser dans une casserole d'argent; arrosez-les de beurre fondu le plus frais et envoyez dans une saucière la crème froide, qui doit être aigrelette.

BLIGNIS, HORS-D'ŒUVRE POLONAIS.

Faites bouillir un demi-litre de bon lait; lorsqu'il ne sera plus que tiède, délayez avec une demi-once de levure, qu'il ne s'y trouve aucun grumeau; vous aurez fait piler parfaitement une livre de beau riz de Caroline que vous tamiserez pour en obtenir trois quarterons de farine; mettez cette farine dans une casserole fraîchement étamée; ajoutez une pincée de sel, et délayez la mollette avec le lait, dans lequel vous aurez incorporé la levure; couvrez, et mettez dans un endroit chaud soit dans l'étuve ou sur le fourneau, près d'une bouche qui ait été chauffée; laissez cet appareil revenir ainsi pendant trois heures, en l'écartant cependant de la chaleur; s'il montait trop vite, il faudrait le retirer de l'endroit qui serait trop chaud, sans cependant que la pâte refroidisse. Au bout de ce temps, broyez cette pâte avec une cuiller de bois, ajoutez-y six jaunes d'œufs crus que vous mêlerez parfaitement, ensuite quatre blancs d'œufs fouettés, *mais pas en neige;* recouvrez, et remettez dans une étuve de chaleur douce.

Vous aurez deux petites poêles en tôle, sans queues, de cinq pouces de diamètre, les bords, d'un demi-pouce de hauteur, doivent être droits et non pas évasés, une pince, qui doit prendre juste un côté de la poêle pour la tirer du four, sera emman-

chée à un manche de bois de deux pieds de longueur. Un quart d'heure avant de cuire les blignis, vous entrerez le feu mis au four à deux pieds de la bouche avec des allumes qui vous donneront en les allumant une flamme claire et légère; vous aurez bien clarifié une livre de beurre fin que vous tiendrez chaud dans une petite casserole, avec un pinceau dedans; tenez l'appareil chaudement près de vous dans une bassine remplie d'eau chaude; tout étant disposé ainsi, beurrez avec le pinceau une des poêles; avec la pince poussez-la sous la flamme pour que le beurre chauffe; pendant ce temps beurrez la seconde pour la mettre aussi chauffer; retirez la première pour verser dedans une cuillerée à dégraisser de l'appareil; mettez-la sous la flamme pour cuire d'un côté; ramenez l'autre poêle pour y remettre de l'appareil, en la poussant à son tour à la flamme; ramenez la première pour la retourner, et beurrez le bligni; remettez-la encore au feu; puis retournez la seconde; retirez la première qui sera cuite pour la verser dans une casserole d'argent; beurrez cette même poêle pour y remettre de l'appareil; ramenez la seconde poêle pour ôter le second bligni, et continuez cette opération jusqu'à l'emploi total de l'appareil; en tenant la casserole d'argent chaudement, il faut avoir soin d'avoir des allumes toutes prêtes et bien sèches pour entretenir continuellement la flamme au même point; envoyez avec ces blignis du beurre fin dans une saucière.

On fait également ces blignis avec de la farine de

froment, de seigle et de sarrasin, on en sert quelquefois pour le thé, alors sans envoyer de beurre fondu.

PETITS COULBACS DE POULET A LA RUSSE.

Pour deux douzaines : hachez persil, champignons, ciboules, que vous passerez au beurre, ajoutez un peu de raifort haché et blanchi, sel, poivre, muscade râpée; lorsque cet assaisonnement sera passé, joignez-y une petite cuillerée à pot de sauce espagnole travaillée; lorsque la réduction sera à son point, retirez du feu; ajoutez dedans des blancs de volaille coupés en gros dés, un quart de riz cuit dans de bon consommé, deux œufs durs coupés en dés; mettez sur un plat refroidir; vous aurez des rognures de feuilletage auxquelles vous aurez donné quatre tours; abaissez-les, après qu'elles auront reposé dix minutes, de l'épaisseur de petits pâtés au naturel; coupez-les de même; placez les vingt-quatre fonds sur un plafond mouillé, et mouillez-les avec soin; placez sur chaque, gros comme une noix de l'appareil; recouvrez et appuyez comme pour fermer les petits pâtés; dorez, seulement avec de l'eau, et masquez légèrement de mie de pain fraîche; cuisez ainsi au four demi-gai pendant vingt-cinq à trente minutes; donnez une belle couleur et servez.

PETITS COULBACS DE POISSON A LA RUSSE.

Pour vingt-quatre : coupez en escalopes une petite darne d'esturgeon ou de saumon, et les filets de deux soles; sautez-les dans du beurre fin avec un peu de sel et de citron. Lorsqu'ils seront cuits, égouttez-les sur un plat de terre; passez dans ce beurre persil, champignons, un peu de ciboule hachée; puis ajoutez-y quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée; réduisez un peu; retirez du feu, et ajoutez deux œufs durs hachés; masquez-en le poisson; faites crever un quarteron de cachat (gruau de sarrasin) comme vous feriez pour du riz à la créole (voir le premier vol., p. 108). Lorsqu'il sera cuit, étalez-le sur un plat de l'épaisseur d'une pièce de cinq centimes; lorsqu'il sera refroidi coupez-le avec un coupe-pâte de la largeur des escalopes. Vous aurez apprêté des rognures de feuilletage comme les précédentes, que vous couperez de même; placez-en vingt-quatre sur un plafond; mouillez bien : placez d'abord un rond de cachat (gruau de sarrasin), puis une escalope de saumon, une de sole; entourez des ingrédients qui les masquaient, et finissez par un rond de cachat; recouvrez chaque petit coulbac, fermez hermétiquement; dorez-les avec de l'eau; masquez-les de belle mie de pain et faites-les cuire comme les précités.

On peut remplacer les rognures de feuilletage par de la pâte à brioche légère.

PETITS PATÉS DE VIANDE A LA RUSSE.

Pour deux douzaines : coupez en dés un gros oignon blanc, passez-le au beurre; coupez également en gros dés quelques lames de noix de veau et de jambon bien dessalé; jetez-les dans l'oignon avec persil et champignons hachés; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée; mouillez d'un demi-verre de vin de Madère; étouffez sur le fourneau pour qu'en cuisant le veau et le jambon tombent à demi-glace; alors versez sur un plat de terre pour refroidir; vous aurez de la moelle bien dégorgée, blanchie et refroidie; vous aurez de la pâte à brioche à six livres et tenue un peu ferme, à laquelle vous donnerez deux tours; abaissez-la d'une ligne d'épaisseur; coupez des ronds une fois grands comme ceux des petits pâtés; mouillez-les tous; mettez au milieu un peu plus gros qu'une noix de veau et jambon apprêtés; puis relevez dessus le tour de la pâte comme lorsque l'on dressait des pâtés sur viande en formant une espèce de bourse et en laissant dessus une ouverture de la largeur d'une pièce de cinq centimes; mettez dans cette ouverture un petit rond de moelle de sa largeur; dorez chaque petit pâté, et mettez au four pendant trente à trente-cinq minutes, four gai; couvrez, si les petits pâtés prenaient trop de couleur. Que la pâte à brioche, ainsi

que ce qu'elle contient, soit d'une bonne cuisson pour atteindre le milieu; au moment de servir, il faut introduire dans chaque petit pâté un peu de sauce financière.

RAVIOLES A L'ITALIENNE.

Détrempez un demi-litre de farine dans lequel vous aurez mis une pincée de sel blanc, deux jaunes d'œufs crus, trois onces du beurre le plus fin, et mouillez à l'eau tiède; mêlez la farine comme si vous détrempiez du feuilletage, qu'elle ne soit pas coriace; fraisez-la une fois finement; rassemblez-la pour la laisser reposer une heure; vous aurez préparé une farce de poulet (telle qu'elle est décrite à la page 132 du premier volume du *Traité des Entrées*). Vous aurez fait blanchir deux poignées d'épinards avec une petite poignée de sauge fraîche; préparez-les comme des épinards à l'anglaise; faites les piler et passer au tamis de Venise pour les incorporer à la farce de poulet; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de fromage de Parmesan râpé, deux cuillerées à bouche de crème double; abaissez la pâte par bandes les plus minces possibles, garnissez chacune de farce, gros comme une muscade, et procédez, pour les former, les souder et les couper, comme il est indiqué pour les rissoles; placez-les à mesure sur des couvercles saupoudrés de farine;

beurrez une casserole que vous foncerez d'une livre de jambon, soit de Westphalie, de Bayonne, ou d'Espagne, mais bien dessalé et coupé en lames; mettez dessus ce jambon un bouquet garni d'une carotte et deux oignons émincés, par-dessus ce jambon des lames de bœuf coupées de la tranche, par-dessus des lames de veau et la moitié d'un poulet ordinaire, ou des débris de poulet, si vous en avez, provenant d'un sauté de filets de poulet, mais surtout ni gésiers, ni foies; mouillez d'une cuillerée à pot de consommé sans sel ; faites suer et tomber à glace ; aussitôt que la glace de ces viandes prendra couleur d'un beau rouge sans être attachée, mouillez-les seulement pour baigner de consommé froid et très-peu salé; faites partir ; écumez ; placez à l'angle du fourneau, que ce fond ne fasse que frémir, et dégraissez souvent pendant la cuisson en la faisant marcher doucement et jamais à gros bouillon. L'albumine se sépare peu à peu des viandes et rend le fond limpide, ce qui dispense de clarifier à l'œuf; lorsque toutes les viandes seront cuites, passez le fond à la serviette; vous devez avoir un jus savoureux et d'un goût parfait ; remettez dans une casserole partir sur un fourneau ; aussitôt qu'il entrera en ébullition, passez-le à l'angle pour le réduire doucement en demi-glace, et, en l'écumant souvent, vous obtiendrez une demi-glace douce et moelleuse au palais, corsée sans être salée, et d'une couleur de groseilles du plus beau rouge; tenez-la chaude au bain-marie; dix minutes avant de servir pochez les ravioles dans du bouillon

tenu bouillant; égouttez-les pour les dresser dans une casserole d'argent; ajoutez dans la demi-glace une once du meilleur beurre d'Isigny, une petite pincée de mignonnette; masquez-en les ravioles, et envoyez en servant une assiette de fromage de Parmesan râpé.

CHAPITRE TRENTE-NEUVIÈME.

DU PORC FRAIS.

Le cochon, si utile à la nourriture de l'homme, est indispensable à la cuisine. Employé frais ou salé, on sait que tout est précieux dans cet animal; il fait la richesse du fermier et aide à faire vivre le pauvre paysan qui l'élève; les arts même emploient ses soies comme pinceaux pour la peinture, le vernis, la dorure, etc. Je ne veux donc parler que de son emploi dans l'art culinaire, de son sang, de son lard et de sa chair. Je recommande surtout ce chapitre aux jeunes praticiens susceptibles de passer la moitié de l'année à la campagne. Je donnerai des recettes sur les côtelettes, les jambons, le lard, le boudin, les saucisses, etc. Les praticiens culinaires du dix-huitième siècle qui se piquaient de faire des choses extraordinaires, que nous n'oserions pas reproduire aujourd'hui, servaient des dîners tout en bœuf, veau ou mouton. Voici un menu tout en cochon tel que je le copie dans les *Dons de Comus :*

MENU D'UN DINER TOUT EN COCHON.

PREMIER SERVICE.

Un potage d'andouillettes de cochon.

2 *hors-d'œuvre.*

Andouilles de couennes de cochon.
Queues de cochon à la Sainte-Menehould.

Relevé.

Épaule de cochon au vin de Champagne.

DEUXIÈME SERVICE.

4 *hors-d'œuvre.*

Un de palais de cochon au gratin.
Un de crépinettes de cochon.
Un de boudins noirs.
Un de cervelles de cochon à l'espagnole.

TROISIÈME SERVICE.

3 *hors-d'œuvre.*

Un filet de cochon en escalopes.
Un de bas de soie à la purée.
Un de bajoues de cochon marinées.

QUATRIÈME SERVICE.

Un de petit salé.
Un de semelles de cochon.
Un de langues de cochon piquées glacées sauce piquante.

CINQUIÈME SERVICE.

Rôts.

Cochon de lait rôti.
Échinée rôtie.

Jambon, à la gelée, de cochon.
Salade et sauce.

SIXIÈME SERVICE.

6 *entremets.*

Pâté de jambon.
Menus droits de couennes.
Cervelas de cochon.
Cervelles de cochon de lait.
Gelée de cochon.
Fritures d'oreilles de cochon.

Je ne rapporte ce menu, qui est une monstruosité, que pour faire voir quelle différence de goût il existe entre la cuisine de nos jours et celle du commencement du dix-huitième siècle, car ce menu, je le répète, est une véritable aberration culinaire. Comme je l'ai dit plus haut, il paraît que les praticiens de cette époque attachaient une grande importance à ces tours de force, et que les seigneurs se faisaient préparer de pareils dîners plutôt comme défis ou paris que pour satisfaire leur sensualité. Tout me porte à croire que ce repas était enlevé aussitôt qu'il avait paru sur la table pour faire place à un de ces dîners élégants que nous ont décrits Vincent La Chapelle ou maître Héliot.

Depuis quelques années plusieurs cultivateurs français ont acheté des cochons chinois, dits tonquins, dont la race est très soignée en Angleterre. Ces cochons ne deviennent pas aussi gros que les autres, mais leur chair est plus succulente et leur graisse plus délicate,

par conséquent l'une et l'autre d'une plus facile digestion. Leur reproduction étant des plus considérables, tout doit faire présumer que dans quelques années cette race fournira abondamment tous nos marchés. En Angleterre, la viande de cette espèce, servie fraîche et rôtie, est un excellent manger. C'est cette race qui, croisée avec celle des porcs de l'Amérique septentrionale, donne ces excellents jambons du Yorkshire connus dans toute l'Europe.

Pour la salaison, on ne saurait porter trop de soin dans le choix du sel, surtout depuis qu'il en est vendu tant de falsifié ; de ce choix dépendent surtout le goût et la conservation du cochon : on assure que les jambons du Bigorre et du Béarn, connus sous le nom de jambons de Bayonne, doivent leur haute renommée au sel provenant des sources salées de Salies, petite ville dans le département de la Haute-Garonne.

La viande de porc, de difficile digestion, a besoin d'être assaisonnée de forts condiments qui aident à la faire digérer ; voici donc une manière de composer quelques épices pour en assaisonner les diverses préparations : faites sécher au four ou dans une étuve thym, laurier, basilic, sauge, un peu de coriandre et de macis ; lorsque tous ces ingrédients seront parfaitement secs pilez-les et tamisez-les, joignez-y un tiers de poivre fin, mettez-les dans une boîte fermée et dans un endroit sec, pour vous en servir quand vous en aurez besoin.

MANIÈRE DE SALER LE LARD.

Lorsque le porc frais sera préparé et dépecé, enlevez toute la chair qui pourrait recouvrir le lard, frottez et imbibez bien tout le dessus avec du sel gris bien pilé, deux livres par dix livres de lard dans lequel vous aurez mêlé une demi-livre de salpêtre pulvérisé; après avoir parfaitement frotté toutes les pièces de lard, mettez-les les unes sur les autres, chair contre chair, en semant entre chaque quelques poignées de sel à moitié pilé; placez-les sur une planche, dans un endroit frais et sec; placez une seconde planche dessus avec de forts poids, que les bardières soient bien comprimées et que l'eau s'égoutte doucement afin que le lard devienne sec et, s'imbibant du sel, au bout de vingt-cinq à trente jours enlevez-le pour le suspendre à des crochets dans un endroit frais et sans humidité, pour achever de le sécher. Il est nécessaire que les bois auxquels seront adaptés les crochets, se trouvent au milieu de la pièce et non contre le mur.

PETIT SALÉ.

On choisit de préférence les poitrines et le filet; on a bien lavé un pot de grès, non vernis, ayant la

forme d'une jarre; mettez au fond une poignée de sel gris à moitié pilé, puis un morceau de porc frais, dessus le porc frais un peu de sel et quelques pincées d'épices préparées; emplissez le pot de terre à trois pouces de distance du bord, en mêlant alternativement un morceau de porc, sel et assaisonnement; terminez en couvrant le dernier morceau, de sel et d'épices; couvrez d'un linge blanc; vous aurez tenu prêt un couvercle rond en bois de chêne qui puisse entrer dans le pot de terre, appuyez-le sur le linge et posez dessus un fort poids qui maintienne le lard serré; au bout de sept à huit jours on peut se servir de ce petit lard, passé ce temps il sera nécessaire de le mettre dessaler avant de l'employer.

PETIT SALÉ AUX CHOUX.

Prenez pour deux livres de petit salé, deux choux; si c'est au bout de sept à huit jours de salaison, lavez-le seulement à l'eau tiède pour enlever le sel qui s'y serait attaché; s'il y a plus long temps qu'il est dans la saumure, laissez-le dégorger une ou deux heures, suivant qu'il aura pris plus ou moins de sel; coupez les deux choux en quatre parties, enlevez toutes les feuilles trop vertes et celles dont les côtes seraient dures; lavez parfaitement les quartiers des choux, mettez-les dans un chaudron d'eau chaude pour les faire blanchir, et posez dessus un plat de

terre pour les empêcher de remonter sur l'eau ; au bout de quinze à vingt minutes d'ébullition, descendez le chaudron, égouttez les choux pour les jeter dans un seau d'eau fraîche; lorsqu'ils seront bien rafraîchis, pressez-les pour en exprimer l'eau dont ils sont imbibés, posez-les sur la table pour ouvrir chaque quartier en deux parties; coupez tout le trognon; assaisonnez chaque partie des choux d'un peu de sel, poivre, muscade râpée; roulez chaque morceau pour les ficeler; placez-les à mesure dans une braisière; mettez au milieu le petit salé, deux forts cervelas, deux carottes, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni; mouillez de bon dégraissis; faites partir et donnez trois heures et demie de cuisson avec feu dessus et dessous, mais que cette cuisson ne fasse que mijoter, et en retirant à mesure, d'abord les cervelas, puis ensuite le petit lard, et laissez les choux jusqu'à leur entière cuisson, qui doit être parfaite pour en faciliter la digestion; alors remettez le petit salé et les cervelas pour les tenir chauds.

Au moment de servir égouttez le tout, déficelez les choux, qui doivent être très-moelleux; dressez-les sur le plat, enlevez la couenne du petit salé, glacez la partie grasse, posez-la au milieu des choux, entourez-les des cervelas coupés en rouelles et servez. Quelquefois on ajoute des saucisses soit longues ou en crépinettes.

Ce petit salé se sert coupé en gros dés dans une infinité de ragoûts, comme abatis, ragoût de veau,

de mouton, gibelotte et civet, chipolatas, pois au lard, etc. (voir le 1er volume du *Traité des entrées*).

VANDAYE, RAGOUT NATIONAL INDIEN.

Prenez un filet de porc frais salé, coupez dedans des morceaux pour une personne, passez dans deux livres de saindoux carottes et oignons émincés, thym, laurier, basilic, sauge, marjolaine, deux ou trois coriandres concassées, deux clous de girofle, une cuillerée à café de safran en poudre, autant de poivre de Cayenne et de terra amerita; lorsque ces ingrédients sont bien passés, mouillez d'une demi-bouteille de vin de Madère, d'un verre de rhum, et d'autant de bouillon, mettez les morceaux de petit lard à cuire pendant deux heures, alors égouttez-les; passez le fond, couvrez du dégraissis les morceaux que vous aurez placés dans une casserole pour les tenir chaudement, mettez dans une casserole avec sa farine, par-conséquent sans le laver, une livre de riz, mouillez-le du fond dans lequel aura cuit le lard, avec une petite cuillerée à pot de saindoux qui doit se trouver teint d'un beau jaune par le safran, ajoutez une petite cuillerée à pot de bouillon, faites partir et étouffez avec feu dessus et dessous. Cette cuisson doit être de vingt à vingt-cinq minutes, alors le riz doit se trouver allongé et moelleux, chaque grain déta-

ché, versez-le dans un plat, entourez-le des morceaux de petit-salé et servez.

Ce mets est pour les Indiens ce qu'est le pilau pour les Turcs; les Indiens ne reçoivent jamais un hôte sans lui servir ce plat, c'est un des plus grands honneurs qu'ils puissent lui faire.

Cette préparation du vandaye faite d'avance se conserve long-temps lorsqu'on le met dans des terrines recouvert du saindoux dans lequel il a été cuit, alors il ne faut plus que le faire chauffer au moment de le servir.

PILAU A LA TURQUE.

Coupez du lard frais de la partie du filet, mettez-le dans une casserole avec un bouquet de persil garni d'aromates, c'est-à-dire thym, laurier, basilic, deux gousses d'ail, quatre oignons dont un garni de six clous de girofle, un bouquet de menthe fraîche et une douzaine de gingembres confits, sel, épices et poivre; faites cuire pendant deux heures doucement, mais que le saindoux finisse par être assez chaud pour que les morceaux de lard prennent un peu couleur; faites cuire dans une marmite mouillée juste, quatre collets de mouton bien gras, désossés et ficelés serrés; garnissez de deux carottes, deux oignons, un bouquet garni, peu de sel, deux heures de cuisson; avec ce bouillon vous ferez crever, comme

pour le vandaye, une livre de beau riz dans lequel vous mettrez une pincée de piment rouge en poudre et un petit sachet de safran en feuille, vous aurez fait cuire et tenu chauds huit œufs durs et une douzaine de petites saucisses à la chipolata, dont vous aurez ôté la peau après la cuisson; lorsque le riz sera à son point dressez-le sur un plat dessus le lard et les collets de mouton coupés aussi en morceaux, autour les œufs coupés en quatre et les petites saucisses, et semez dessus la moitié du bouquet de menthe, haché fin, et les gingembres coupés en dés.

PRÉPARATION POUR CONSERVER LES JAMBONS.

On peut opérer pour un comme pour plusieurs jambons. Lorsque, par exemple, vous voulez préparer du cochon, les deux jambons des cuisses et les deux des épaules, précautionnez-vous d'une petite barrique, avec un couvercle, qui puisse les contenir tous les quatre, qu'elle soit bien cerclée et que les douves en soient bien jointes; nonobstant, masquez-en les jointures avec du goudron en dehors; ensuite, mettez bouillir dans un chaudron rempli d'eau la valeur, par jambon, d'une livre de sel, quatre onces de salpètre, six onces de cassonade, thym, laurier, basilic, une poignée de genièvre, deux gros de calament (espèce de menthe) enfermés dans un sachet; lorsque par l'ébullition le sel sera parfaitement fondu, retirez du feu

pour laisser déposer. Maintenant brûlez dans la barrique une poignée d'herbes aromatiques; nettoyez bien la barrique et placez-y les jambons, les plus gros en dessous, puis versez dessus la saumure, que vous aurez passée et tirée à clair; il faut que les jambons en soient entièrement baignés; couvrez hermétiquement; au bout de huit jours retournez les jambons dans la saumure, et laissez-les encore huit jours; puis retirez-les pour les accrocher pendant dix jours dans un endroit sec et aéré pour les sécher, au bout de ce temps pendez-les une vingtaine de jours dans une cheminée où l'on ne fera qu'un feu modéré; un trop grand feu ferait fondre la graisse et dessécherait les jambons; ayez soin de jeter chaque jour quelques poignées d'herbes aromatiques, surtout des branches de genièvre vertes. Au bout du temps prescrit, ôtez les jambons; enveloppez-les de feuilles de papier pour les placer accrochés dans un endroit sec et aéré.

LANGUES A L'ÉCARLATE.

On les choisit ordinairement de bœufs; coupez-en les cornets et piquez-les légèrement avec la pointe d'une aiguille à brider, puis frottez-les avec deux onces de salpêtre pulvérisé mêlé à autant de cassonade; placez-les dans une terrine avec une livre de sel blanc dessous et dessus; jetez dessus thym, lau-

rier, basilic, une poignée de genièvre, deux clous de girofle; couvrez-les d'un linge blanc, et dessus un plat de terre rond afin que l'air n'y pénètre pas ; au bout de trois jours retournez-les et arrosez-les de la saumure qui se sera formée; recommencez cette opération pendant douze jours, alors vous pouvez les faire cuire si vous en avez besoin; mettez-les dans une marmite avec une quantité d'eau assez grande pour qu'elles y baignent, un bouquet garni, deux carottes et deux oignons ; donnez deux heures et demie d'ébullition légère ; vous serez assuré de leur cuisson lorsque vous y ferez pénétrer aisément la pointe d'une aiguille à brider; égouttez-les alors, enlevez-en la peau, puis enveloppez-les dans un linge blanc mouillé; retirez-les de leur cuisson pour les laisser refroidir sans se hâler.

On prépare de même des langues de porcs frais, de veaux et de moutons.

JAMBON A LA SAINT-GARA, HORS-D'ŒUVRE.

Prenez une partie de la noix d'un jambon; goûtez si le jambon est doux de sel; dans le cas contraire mettez cette partie de la noix dessaler pendant trois quarts d'heure dans de l'eau tiède, ensuite coupez ce jambon en tranches de deux lignes d'épaisseur; placez à mesure ces tranches dans un plat à sauter foncé de beurre fin, semez dessus un peu de poivre

et de muscade râpée; posez sur un fourneau assez vif, pour qu'elles cuisent sans bouillir; aussitôt qu'elles seront raidies d'un côté retournez-les de l'autre; ensuite dressez-les sur le plat, ajoutez dans la cuisson une cuillerée de bon consommé pour détacher l'essence qui sera attachée sur les parois, un demi-jus de citron et gros comme une noix de beurre pour lier; masquez-en le jambon et servez. On peut envoyer en même temps, mais à part, du riz cuit comme pour le kari de poulet à l'indienne.

BOUDINS NOIRS.

Il est nécessaire de se procurer des boyaux de cochon qui serviront aux boudins noirs ou blancs, aux saucisses et à une infinité de mets fournis par le cochon; puis il faut procéder au nettoyage de ces boyaux, qui réclame le plus grand soin; il faut d'abord les retourner à l'aide d'une petite tringle de fer dont un bout sera recourbé et pointu; entrez cette tringle dans le boyau, piquez-en l'extrémité avec le crochet pointu et tirez la tringle, de cette manière le boyau sera retourné; ratissez-le légèrement avec le dos du couteau pour enlever la partie des aliments digérés qui s'y trouverait attachée, et jetez les boyaux dans l'eau tiède; lavez-les bien dans cette eau, puis posez-les sur la table dans toute leur longueur pour les brosser avec une brosse de chien-

dent plus douce que dure, afin de ne pas crever les boyaux ; jetez-les à mesure dans une casserole d'eau tiède, et recommencez cette opération jusqu'à ce que la dernière eau ne soit plus blanchâtre ; alors égouttez-les, attachez-les par un bout et soufflez dedans pour vous assurer qu'ils ne sont pas percés ; vous mettez les plus petits à part pour les saucisses ; vous pouvez, pour ces dernières, préparer de même des boyaux de mouton, cependant il est nécessaire de laisser dégorger ceux-ci dès la veille avant de vous en servir.

Lorsque le sang provient d'un cochon tué par vos ordres, il faut aussitôt qu'il est coulé y ajouter deux ou trois cuillerées à bouche de vinaigre et le remuer avec une spatule; si vous le prenez chez le charcutier il faut agir de même et faire entourer le vase dans lequel il vous sera apporté d'un morceau de laine, et que le vase qui le contiendra soit bien bouché ; pour le tenir chaudement, mettez-le sur de la cendre rouge afin que le sang refroidisse pas.

Pour une douzaine de boudins, coupez en très-petits dés quatre gros oignons blancs ; mettez-les dans une casserole avec une demi-livre de saindoux ; passez-les à blanc, surtout sans qu'ils prennent couleur, alors mouillez-les, pour les cuire, d'une cuillerée à pot de consommé ; ajoutez-y, coupée en gros dés, une livre de panne (on appelle ainsi la graisse abdominale du cochon, c'est-à-dire celle attachée à la peau du ventre) ; assaisonnez de sel et des épices

dont j'ai donné la recette. Lorsque la panne et les oignons seront cuits, versez-les dans une terrine, remuez-les jusqu'à ce qu'ils ne soient plus que tièdes ; ajoutez-y alors un demi-litre de bonne crème avec persil et un peu de ciboule hachés très-fin, et versez dedans la valeur de deux litres de sang en mêlant le tout parfaitement avec une spatule ou une cuiller de bois ; vous aurez un entonnoir appelé boudinière, plus évasé que ceux ordinaires et dont la douille sera plus large, faites entrer cette douille dans un des boyaux, et faites-les tenir l'un et l'autre par une autre personne ; puis, avec une cuiller à pot, emplissez le boyau jusqu'à deux pouces de l'entrée ; retirez l'entonnoir et ficelez le bout ; posez-le sur la table pour le diviser par parties suivant la longueur que vous voudrez donner aux boudins et que vous marquerez par distances avec une ficelle nouée ; il faut que chaque boyau soit coupé de manière à ne contenir que quatre boudins ; vous aurez une grille ronde en fil de fer avec deux anses telle que je l'ai déjà décrite, posez dessus les boudins, et plongez-les dans un chaudron d'eau tiède que vous aurez tenu sur le feu ; laissez chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition mais qu'elle ne bouille pas ; au bout de quinze à dix-huit minutes retirez les boudins, percez-les avec une forte épingle, si le sang n'en sort pas ils sont cuits, autrement il faudrait les remettre encore quelques minutes sur le feu ; alors sortez-les de l'eau, placez-les, toujours sur la grille, sur un plat de terre, couvrez-les d'un linge, et mettez-les pour refroidir

dans un endroit frais pour les servir le lendemain; le jour que vous les servirez, ciselez-les légèrement pour les faire griller.

BOUDINS BLANCS.

Coupez comme pour les précédents, également pour douze boudins, quatre gros oignons blancs en dés; passez-les au beurre sans les colorer, puis mouillez-les de bon consommé blanc; ajoutez-y, coupés en dés, trois quarterons de panne, que vous aurez fait dégorger et blanchir; ajoutez un peu de sel et laissez cuire à court mouillement, qui devra se trouver entièrement réduit à la fin de la cuisson; vous aurez fait laver et tremper dans une chopine de crème la mie d'un pain à potage d'une livre; pressez-la pour en extraire le mouillement; pilez-la parfaitement; joignez-y huit jaunes d'œufs crus, puis la panne et les oignons cuits; assaisonnez d'un peu de sel les épices indiquées au commencement de ce chapitre; vous aurez coupé en dés les blancs de deux poulets rôtis et autant de fraise de veau bien cuite que vous mêlerez à cette préparation; ajoutez-y deux fortes cuillerées à dégraisser d'une bonne béchamel réduite, et emplissez les boyaux de cette préparation; posez-les sur le grillage après les avoir ficelés, pour les faire cuire de la même manière que les précédents en ajoutant dans l'eau quelques ver-

res de lait; le jour que vous les servirez, piquez-les de la pointe d'une aiguille à brider, et faites-les griller sur une feuille de fort papier huilée, que vous poserez sur un gril et sur une paillasse soutenue, mais pas trop vive; on peut aussi les mettre griller chacun dans une caisse de papier huilée, longue et juste de la largeur d'un boudin.

SAUCISSES LONGUES.

Prenez deux livres des parties du porc les plus charnues, enlevez-en tous les ligaments et les parties nerveuses; hachez-les parfaitement avec autant de lard frais; mêlez le tout ensemble, assaisonnez de sel et d'épices, pilez-les dans le mortier, mouillez-les d'un peu de fond de jambon ou de bon consommé et ajoutez-y des fines herbes assorties et bien hachées et passées au beurre; puis entonnez-les dans des boyaux de mouton à l'aide d'un entonnoir, dans lequel vous presserez la chair; qu'elle soit bien serrée dans les boyaux, afin d'éviter les globules d'air qui feraient crever les saucisses en cuisant; séparez-les de la longueur que vous voudrez leur donner en les attachant avec un fil; il est important de les préparer, ainsi que les boudins, la veille de servir; vous les piquerez avec la pointe d'une aiguille à brider avant de les faire griller.

Vous obtiendrez des saucisses truffées en remplaçant les fines herbes par des truffes coupées en dés.

SAUCISSES PLATES OU CRÉPINETTES.

Elles se préparent de même que les précédentes; mais, au lieu de les mettre dans les boyaux, on en forme des espèces de quenelles ovales et plates, que l'on enferme dans de l'épiploon, membrane graisseuse qui entoure les intestins et que l'on désigne dans le veau sous le nom de toilette et dans le cochon sous celui de crépine.

On les truffe de la même manière que les précédentes, mais alors il faut couper les truffes en lames.

SAUCISSES AU VIN DE CHAMPAGNE.

Faites fondre, dans un plat à sauter, un quart de beurre fin. Lorsque le beurre sera fondu, mettez dedans les saucisses bien piquées avec la pointe de l'aiguille à brider; menez vivement pour que les saucisses prennent légèrement couleur; lorsqu'elles seront cuites, dressez-les sur un plat; versez dans le plat un demi-verre de vin de Champagne pour bien détacher le beurre et l'essence des saucisses; puis mettez-y deux cuillerées à dégraisser de sauce espagnole, quelques gouttes de jus de citron, gros comme une noix de beurre, remuez bien dans le

plat à sauter pour lier, passez à l'étamine et saucez les saucisses.

Observation.

On peut en garnir le puits avec du riz à la créole.

On se sert des saucisses comme garnitures, pour les choux au lard, la choucroute, les chipolatas, etc.

ANDOUILLETTES DITES DE TROYES.

Mettez dans une marmite une fraise de veau bien dégorgée et une tetine de veau; mouillez d'eau, ajoutez un bouquet garni, deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un peu de sel; donnez trois heures de cuisson, mais retirez la tetine au bout de deux heures; lorsque la tetine et la fraise seront cuites égouttez-les pour les laisser refroidir, et ensuite les couper en filets; vous y ajouterez un tiers de truffes et de champignons cuits, et également coupés en filets; faites réduire une grande cuillerée à pot de velouté, dans lequel vous mettrez un peu des épices préparées et de muscade râpée; réduisez serré, et liez de cinq jaunes d'œufs crus; goûtez si cette sauce est de bon sel; passez à l'étamine et mêlez dans cette sauce la préparation que je viens de décrire; quand le tout sera refroidi, vous aurez nettoyé des boyaux

que vous aurez mis dégorger la veille en les changeant souvent d'eau pour leur enlever leur goût d'escalescence; coupez-les de la longueur que vous voulez donner aux andouillettes; ficelez-les d'un bout, emplissez-les, puis arrêtez l'autre bout par une seconde ficelle; lorsque les boyaux seront tous ainsi remplis, mettez chacun entre deux petits morceaux de latte très-minces, que vous serrerez d'un ruban de fil tourné sur lui-même et arrêté par une ficelle pour leur donner une forme carrée; placez-les dans une casserole et mouillez-les d'une mirepoix au vin blanc, donnez une heure de cuisson; égouttez-les pour les mettre légèrement en presse. Lorsqu'elles seront refroidies ôtez les rubans et les lattes et ciselez-les légèrement pour les faire griller.

PRÉPARATION DES PIEDS DE COCHON A LA CHOISY.

Prenez quatre pieds de cochon, dont le poil aura été grillé ou échaudé et la corne enlevée; mettez-les dégorger dans l'eau tiède, et ratissez-les bien pour enlever ce qui pourrait rester de noir; ficelez-les, mettez-les dans une marmite avec de l'eau suffisamment pour baigner deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, une gousse d'ail, un bouquet de persil et de sauge verte garni de thym, laurier, basilic, peu de sel; donnez de quatre heures à quatre heures et demie de cuisson; égouttez, défi-

celez pour servir de suite, et envoyez dans une saucière du vinaigre bouilli avec des échalotes hachées dans lequel vous ajouterez une pincée de poivre et de sel et quelques cuillerées de bon jus.

PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Faites dégorger et nettoyer quatre pieds de cochon comme les précédents, coupez-les en deux sur leur longueur, puis réunissez chaque moitié en serrant un ruban de fil autour; mettez-les cuire de même que les précités et donnez-leur cinq heures de cuisson : au bout de ce temps égouttez-les, enlevez les rubans, posez chaque moitié de pied sur un plafond pour les mettre en presse, mais de manière qu'en refroidissant ils puissent égoutter le mouillement dont ils se trouvent imbibés; lorsque vous voudrez les servir, frottez-les de chaque côté d'huile à l'aide d'un pinceau; panez de mie de pain; faites-les griller de belle couleur pour les servir à sec.

PIEDS DE COCHON TRUFFÉS.

Faites cuire quatre pieds comme les précédents, donnez-leur six heures de cuisson; vous aurez fait cuire dans la même cuisson, mais pendant deux heu-

res seulement, une livre de panne; lorsque vous serez assuré de la parfaite cuisson des pieds, égouttez-les; enlevez-en tous les os et mettez-les en presse; pendant qu'ils refroidiront, vous aurez fait tremper dans de la crème la mie d'un pain de gruau d'une livre; pressez-la dans un linge blanc pour la piler, en y ajoutant six jaunes d'œufs crus, sel, poivre, quelques pincées d'épices préparées; puis mêlez la livre de panne parée et coupée en dés, les chairs d'un poulet également coupées et quelques truffes crues hachées; relevez le tout dans une terrine, puis émincez la chair des pieds pour mêler avec cette préparation; vous aurez fait dégorger de la crépine pour former douze pieds de cochon; épongez-la bien dans un linge; foncez le milieu de truffes crues coupées en escalopes par-dessus un lit de la préparation, puis des truffes dessus un second lit de farce, et recouvrez de truffes; fermez la crépine en donnant la forme d'un fort filet de poulet. Pour servir les pieds, panez-les et faites griller de belle couleur sur un feu doux et soutenu, afin d'atteindre l'intérieur, et servez.

CERVELAS.

Prenez un filet de porc frais avec son lard, hachez-le un peu moins fin que la chair à saucisses; puis mettez cette viande hachée dans le mortier pour la piler légèrement, en y ajoutant trois jaunes

d'œufs, sel, un peu de mignonnette et des épices préparées; emplissez avec cette chair des boyaux de cochon ou mieux de veau préparés à cet effet, après en avoir fermé un bout avec une ficelle; emplissez les boyaux en laissant à l'autre bout un pouce de vide pour séparer chaque cervelas, en les attachant de la grandeur que vous voudrez leur donner; ensuite pendez-les pendant cinq à six jours dans la cheminée pour les fumer; lorsque vous voudrez les faire cuire marquez-les dans un mouillement pareil à celui pour les pieds, et donnez-leur trois heures de cuisson.

CHORIZOS D'ESTRAMADURE.

Parez un filet de porc frais, ajoutez la moitié autant de panne et de foie de cochon; hachez le tout ensemble et pilez-le; assaisonnez de sel, épices préparées, piment doux et rouge, une pincée de poivre de Cayenne, quelques grains de genièvre pilés et tamisés; lorsque le tout sera bien mêlé, ajoutez-y quelques cuillerées de purée de tomates bien réduite, et entonnez cette préparation dans des boyaux de veau bien dégorgés; ficelez de la longueur d'un cervelas; frottez chacun de bonne huile; et pendez-les dans la cheminée pendant six à sept jours; et chaque soir, en couvrant le feu, jetez-y quelques poignées de grains de genièvre cuits avec des garbances; ces petits saucissons sont excellents;

si on voulait les faire griller il faudrait d'abord leur donner une cuisson comme pour les andouillettes précitées, et les laisser refroidir avant de les griller.

En Espagne on fait aussi des chorizos avec du jambon de Malaga, qui est de tous les jambons connus le plus fin.

SAUCISSONS CRUS.

Procurez-vous une noix de porc frais, coupez-la en gros dés après en avoir ôté les parties nerveuses, mettez-la dans une terrine avec deux onces de salpêtre pulvérisé, une once de cassonade, une poignée de grains de genièvre, persil en branches, oignon coupé en rouelle, une branche de thym, quatre feuilles de laurier, quelques fragments de basilic, deux gousses d'ail; recouvrez hermétiquement la terrine, et laissez infuser la noix de porc frais pendant huit jours, mais en ayant soin chaque jour de retourner cette chair dans l'assaisonnement. Au bout de ce temps égouttez la chair, qui doit être d'un beau rouge; pressez-la dans un linge, après en avoir ôté tous les ingrédients; conservez la saumure qui restera dans la terrine; hachez bien la chair et pilez-la parfaitement; assaisonnez des épices préparées et quelques pincées de mignonnette pour remplacer le poivre en grains; ajoutez-y un verre de vin de Madère; pilez encore, et relevez dans une terrine; ajou-

tez à la chair une livre et demie de panne bien dégorgée et coupée à cru en gros dés, bien correctement; alors, emplissez-en les boyaux de la longueur que vous voudrez donner aux saucissons; pressez-les fortement à l'aide d'un petit rouleau en bois qui entrera dans le boyau; que la chair soit bien compacte, et le boyau bien empli; fermez-les par une ficelle et ficelez-les dans leur longueur; et remettez-les pendant trois jours dans la saumure conservée; ensuite égouttez-les, essuyez-les pour les envelopper dans des feuilles de papier huilé; mettez-les dans la cheminée pendant quatre jours pour les fumer; retirez-les; alors, enlevez le papier et pendez-les dans un endroit sec pour vous en servir quand vous en aurez besoin; ce saucisson se sert cru coupé en tranches très-minces. Mais on ne doit l'employer qu'un mois au plus tôt après sa confection.

FILET DE PORC FRAIS A LA PROVENÇALE.

Choisissez un beau filet de porc frais tendre et rosé, enlevez-en la chaîne, et ne le laissez couvert que de trois lignes de graisse; assaisonnez de sel et de poivre; roulez le flanchet serré jusqu'au filet et arrêtez le tout avec quatre petits hâtelets; ciselez très-légèrement en losanges le dessus; placez-le sur un plat de terre, et saupoudrez-le légèrement de sel blanc; maintenant, émincez huit gros oignons blancs,

passez-les dans une demi-livre d'excellente huile d'olives, à blanc, c'est-à-dire sans les colorer; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc de Bordeaux; jetez un peu de sel, épices préparées, et une cuillerée à bouche de piment doux et rouge d'Espagne, une gousse d'ail et un bouquet de persil aromatisé; placez le filet de porc frais dans cette préparation, la partie couverte de lard en dessous; couvrez d'un double rond de papier beurré; faites partir; couvrez et mettez au four, ou, s'il n'est pas disponible, mettez sur la paillasse, feu autour, dessous la casserole et sur son couvercle; laissez mijoter ainsi pendant deux heures et demie; au bout de la moitié de ce temps, retournez le filet sans augmenter le feu dessus; masquez le filet de glace, pour qu'en mijotant encore pendant le reste de ce temps, il se glace parfaitement en achevant sa cuisson; alors égouttez-le sur un plafond; ôtez les hâtelets, et tenez-le chaud à l'étuve; pendant ce temps dégraissez parfaitement le fond des oignons; enlevez le bouquet et la gousse d'ail; ajoutez à ces oignons deux cuillerées à dégraisser de sauce tomate légère; faites réduire pendant quelques minutes; puis versez une partie de cette préparation dans le plat; posez dessus le filet bien glacé, et envoyez dans une saucière le reste de la sauce.

FILET DE PORC FRAIS A LA JARDINIÈRE.

Préparez un filet de porc frais comme le précédent; marquez-le dans une casserole ovale, la partie grasse en dessus, deux carottes coupées en rouelles, deux oignons entiers dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet de persil garni de thym, laurier, basilic, le tout en petite quantité; mouillez le filet de bon consommé, d'un verre de vin de Madère, qu'il ne baigne qu'à moitié; couvrez d'un rond de papier beurré; faites partir; placez sur la paillasse avec feu dessous et dessus; donnez deux heures de cuisson en arrosant souvent le dessus du filet avec sa cuisson; aussitôt que les carottes et les oignons seront cuits, retirez-les; et en finissant la cuisson, continuez à glacer le filet d'une belle couleur dorée; vous aurez préparé et fait cuire une jardinière composée de petites carottes et de petits navets tournés en olives et tombés à glace, petits pois et bâtonnets d'asperges vertes, blanchies; sautez ensuite séparément au beurre; égouttez le filet; retirez-en les hâtelets; dressez-le sur le plat; garnissez de la jardinière, en posant alternativement un groupe de carottes, un de petits pois, un de navets, un d'asperges; dégraissez parfaitement le fond; ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de sauce espagnole demi-glace; passez-le à l'étamine et saucez avec le filet.

FILET DE PORC FRAIS A LA SOUBISE.

Préparez un filet de porc frais comme le précédent; passez une mirepoix préparée suivant la règle; mouillez-la d'un verre de vin de Madère, et laissez réduire; et mettez-le refroidir; deux heures avant de servir couchez le filet sur un hâtelet; couvrez toute la partie charnue de la mirepoix; emballez de deux feuilles de papier très-fort et bien beurrées; couchez-le sur la broche et mettez-le rôtir devant un feu clair, en arrosant continuellement; au bout d'une heure un quart déballez le filet, qui doit se trouver presqu'à son point de cuisson; laissez-le encore vingt minutes pour s'achever et le faire sécher entièrement, la partie grasse doit se trouver croustillante et légèrement colorée; débrochez-le, glacez-le, et posez-le pour servir sur une purée à la Soubise (voir la page 221 de la quatrième partie.)

On peut également servir ce filet sur une purée à la bretonne, une purée de céleri ou de pois verts.

CARRÉ DE PORC FRAIS A LA BROCHE.

Prenez un beau carré de porc frais; laissez-le couvert de trois lignes de son lard; sciez-en la chaîne jusqu'aux côtes du bas; séparez la chair adhérente

au haut des côtes du haut, sans l'enlever, et de cette manière les côtes du carré ne doivent se trouver que de deux pouces et demi de longueur; rabattez la chair du haut dessus, et arrêtez-la par quatre ou cinq petits hâtelets dont vous ferez passer les bouts dans le filet du carré; ciselez en losanges, mais légèrement, le lard qui le recouvre; posez-le sur un plat de terre; saupoudrez d'un peu de sel l'un et l'autre côté; mettez-y thym, laurier, branches de persil, oignons en rouelles; arrosez d'huile et d'un demi-jus de citron, qui fera fondre le sel, qui pénétrera mieux la chair; une heure et demie avant de servir couchez-le sur une broche comme le filet précité; enveloppez d'une feuille de fort papier beurré, et faites tourner la broche devant un feu clair et soutenu dans les deux bouts pendant une heure un quart; au bout de ce temps déballez-le pour le laisser encore pendant un quart d'heure sécher et se colorer d'un beau doré, débrochez-le alors; glacez-le pour le dresser; mettez dessous un blond de veau bien corsé; et envoyez en le servant de la sauce Robert dans une saucière.

(Voir pour la sauce Robert, page 103 de la quatrième partie.)

CÔTELETTES DE PORC FRAIS PANÉES, GRILLÉES.

Choisissez le carré d'un jeune porc, que la chair en soit blanche et serrée; coupez autant de côtelet-

tes qu'il se trouve de côtes, sans aller jusqu'à la partie qui touche au collet, après en avoir enlevé la chaîne; puis, aplatissez-les et parez-les comme je l'ai indiqué pour les côtelettes de veau (premier vol. du *Traité des entrées*); saupoudrez-les légèrement de sel des deux côtés; trempez-les dans du beurre fondu pour les paner de mie de pain, et faites-les griller de belle couleur; dressez-les en couronne et mettez dessous un jus clair; envoyez dans une saucière une sauce préparée ainsi : Faites réduire dans une casserole le tiers d'un verre de vinaigre, deux échalotes hachées et blanchies, une pincée de poivre; lorsque le vinaigre sera presque réduit à glace, versez dedans une petite cuillerée à pot d'espagnole à demi-glace; faites-lui faire quelques bouillons; ajoutez-y une demi-douzaine de cornichons coupés en liards, et servez.

CÔTELETTES DE PORC FRAIS DEMI-GLACE.

Prenez le carré d'un jeune porc dont la chair soit d'une belle couleur et bien mortifiée; lorsque l'on veut servir ces sortes d'entrées, il faut se précautionner du carré deux ou trois jours avant celui où l'on doit le servir; coupez et parez les côtelettes suivant la règle, et placez-les à mesure dans un plat à sauter foncé de deux lignes de beurre fin, un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle; arro-

sez les côtelettes de la moitié d'un verre de vin de Madère; saupoudrez d'un peu de sel et de poivre; couvrez d'un rond de papier beurré et le couvercle par-dessus; faites partir; placez sur la paillasse avec feu dessus et dessous, que les côtelettes cuisent doucement, en se colorant légèrement, mais sans attacher; au bout de vingt-cinq minutes retournez-les; si le beurre était devenu par trop chaud, il faudrait ajouter une forte cuillerée à dégraisser de consommé; remettez encore au feu jusqu'à l'entière cuisson des côtelettes; lorsque vous en serez assuré retirez-les du feu, dégraissez le beurre et jetez dans les côtelettes quelques cuillerées de bonne espagnole, après avoir retiré le bouquet et l'oignon; détachez avec cette sauce la glace qu'auront rendue les côtelettes; dressez-les; passez la sauce à l'étamine; finissez-la d'un peu de beurre fin et d'un demi-jus de citron; saucez les côtelettes en les masquant de la moitié de cette sauce, et mettez dans l'autre moitié deux maniveaux de champignons tournés et cuits pour garnir le puits.

CÔTELETTES DE PORC FRAIS A LA MILANAISE.

Coupez et parez des côtelettes de porc frais comme les précédentes, mais en les tenant un peu moins épaisses que celles-ci; jetez un peu de sel; trempez-les dans du beurre clarifié, et saupoudrez-les légère-

ment de farine. Cette farine absorbe l'humidité de la côtelette et empêche la panure de s'en détacher pendant la cuisson. Ensuite trempez-les dans des œufs battus, et panez-les avec de la mie de pain dans laquelle vous aurez mêlé autant de fromage de parmesan râpé; serrez bien cette panure et posez à mesure qu'elles seront panées les côtelettes sur un plat de terre; une demi-heure avant de servir ayez dans un plat à sauter du beurre clarifié, assez pour que les côtelettes y puissent baigner, faites-le chauffer pour faire cuire les côtelettes d'une belle couleur, en ayant soin de ne les retourner que lorsqu'elles seront cuites d'un côté; ayez soin de modérer le fourneau pour que la couleur ne brunisse pas; lorsque vous serez assuré de leur entière cuisson, égouttez-les sur un linge blanc pour en éponger le beurre; dressez-les en couronne et saucez d'une tomate légère, dans laquelle vous aurez ajouté une petite pincée de poivre de Cayenne, et envoyez dans une casserole d'argent du macaroni préparé suivant la règle.

BLANQUETTE DE FILETS DE PORC FRAIS AUX TRUFFES.

Prenez deux beaux filets mignons de porc frais, parez-les pour enlever la légère peau qui les recouvre et la graisse qui se trouve dessous; coupez-les en escalopes de la largeur d'une pièce de deux francs, de l'épaisseur d'un décime; placez-les à mesure dans

un plat à sauter grassement beurré; lorsqu'ils y seront tous, saupoudrez-les d'un peu de sel et coupez dessus une demi-livre de truffes crues de la même largeur, mais un peu moins épaisses; couvrez le tout de beurre fin fondu et d'un rond de papier beurré; au moment de servir sautez-les sur un fourneau un peu vif pour les raidir seulement; retournez-les lorsqu'ils le seront du premier côté pour donner à l'autre la même cuisson; égouttez le beurre; ajoutez aux filets quelques cuillerées d'une bonne sauce allemande, un petit morceau de glace de volaille, le jus de la moitié d'un citron; dressez dans un bord de riz ou dans un vol-au-vent, et masquez d'une sauce allemande légère.

OREILLES DE PORC FRAIS A LA PURÉE DE POIS VERTS.

Prenez six moyennes oreilles de cochon, flambez-les sans y laisser aucun poil, brûlez ceux qui se trouvent dans l'intérieur avec la pointe d'un hâtelet rougi au feu; puis faites-les blanchir en leur donnant quelques bouillons; retirez-les et jetez-les dans l'eau fraîche pour les rafraîchir; égouttez-les pour bien les essuyer et les parer; mettez-les cuire dans une mirepoix de haut goût et dans laquelle vous aurez mis un verre de vin blanc; donnez trois heures et demie à quatre heures de cuisson; au bout de ce temps égouttez-les; enlevez la peau de l'intérieur;

dressez-les droites dans une casserole d'argent et versez au milieu une purée de pois verts.

On peut remplacer la purée de pois par celle de lentilles, de haricots rouges ou blancs.

FROMAGE D'ITALIE.

Prenez le foie d'un cochon, hachez-le très-fin; vous aurez fait cuire et refroidir deux livres de panne; parez-la, coupez en dés la partie parée et pilez toutes les parures; ajoutez-y le foie haché et pilez parfaitement ensemble; assaisonnez de sel, des épices préparées et d'un peu de muscade râpée; ajoutez six jaunes d'œufs crus un à un, six onces de lard frais fondu; broyez encore pendant un quart d'heure; foncez de crépine de porc un moule ovale ou rond étamé fraîchement; garnissez-en également les parois; mêlez à la préparation la panne coupée en dés et emplissez le moule; frappez-le sur un torchon pour que l'appareil se trouve bien compacte; recouvrez le dessus de minces bardes de lard frais; donnez deux heures de cuisson au four doux, et retirez pour le démouler, lorsqu'il sera froid, en faisant chauffer le fond et le tour du moule sur un fourneau doux.

GALANTINE DE PORC FRAIS.

Prenez une tête de cochon plus petite que grosse; après l'avoir flambée et bien épluchée, désossez-la, coupez-en les oreilles; conservez toutes les parties des chairs les plus tendres, coupez-les en filets ainsi que la langue, que vous aurez échaudée et dont vous aurez retiré le cornet, qui ne pourrait vous servir; jetez tous ces filets dans une terrine avec le tiers de panne coupée aussi en filets; assaisonnez de haut goût, de sel, d'épices préparées, muscade râpée et deux petits verres d'eau-de-vie; hachez le reste de la chair avec autant de panne, et pilez pour bien amalgamer après avoir assaisonné; puis cousez avec du gros fil le trou où étaient les oreilles; étalez la peau de la tête sur la table, masquez-la d'une légère couche de farce, dessus cette farce les parties coupées en filets, auxquelles vous mêlerez quelques truffes crues et épluchées; continuez cette opération jusqu'à l'entier emploi de vos préparations; cousez la tête en lui donnant une forme ovale; enveloppez d'une serviette que vous ficellerez très-serré; mettez dans une petite brassière, mouillez d'eau dans laquelle vous ajouterez deux petits verres d'eau-de-vie, deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofles, un bouquet composé de persil, sauge, thym, laurier et basilic, il faut que la tête ne baigne que juste; laissez mijoter pendant six heures

sans interruption; au bout de ce temps égouttez-la sur un plafond, et au bout d'un quart d'heure ôtez la serviette, déficelez la tête et mettez dans un moule ovale bien étamé, dessus, un ovale de fort papier, et dessus le papier trois ou quatre gros poids pour tenir la tête bien comprimée; le lendemain, chauffez un peu le moule pour l'en retirer, et servez-la entourée de persil en branches. Cette sorte de galantine peut, mais à la campagne seulement, se servir au déjeuner comme grosse pièce, et remplacer sans trop de désavantage un pâté froid ou une galantine de volaille ou de gibier.

FONTE DE SAINDOUX.

Lorsque l'on veut avoir du saindoux pour friture ou pour emploi quelconque, il est nécessaire, après avoir haché la panne, de la jeter dans un vase rempli d'eau, pour la faire dégorger pendant douze heures afin de retirer le goût d'escalescence que pourrait porter la panne qui se trouve attachée aux boyaux; le lendemain égouttez-la en pressant légèrement, et mettez dans une casserole avec carottes et oignons émincés; placez-la sur un fourneau, le couvercle dessus, en ayant soin de remuer avec une cuiller de bois, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole. Aussitôt que la partie fondue couvrira le reste de la panne, ralentissez le fourneau et laissez cuire tant que le saindoux sera d'une couleur laiteuse;

mais aussitôt qu'il deviendra limpide et que les cretons remonteront à la surface et commenceront à prendre couleur, retirez la casserole du feu ; laissez refroidir à moitié et passez au tamis dans des terrines; mettez ensuite dans des pots, et lorsqu'il sera entièrement refroidi couvrez les pots avec du parchemin et déposez-les dans un endroit frais sans humidité: cette manière de fondre la panne est très-bonne lorsqu'on emploie le saindoux pour des socles, en ce qu'il ne conserve aucune partie aqueuse; ce que l'on rencontre souvent en le prenant chez les charcutiers.

Par ce procédé il se lie plus facilement avec le suif de mouton.

CHAPITRE QUARANTIÈME.

DES ROTS.

Les rôts se divisent en quatre parties : 1° des volailles élevées dans les basses-cours ; 2° du gibier à plumes et à poil ; 3° du gibier aquatique ; 4° des poissons en friture ou au bleu. Depuis quelques années on sert peu de rôts piqués, on a trouvé, et avec juste raison, qu'une pièce piquée, soit poularde, poulet, faisan, perdreau, bécasse, etc., perdait une partie de son suc en cuisant à la broche : le fait est qu'une poularde ou un poulet à la peau de goret dans la primeure, ou plus tard recouvert d'une belle barde de lard, a toujours plus de succulence qu'une pièce piquée et rôtie ; la piquerie n'est vraiment bonne que sur des pièces braisées, cependant on pique avec avantage les levrauts et lapereaux destinés pour rôts, dont la chair sans cela est sèche étant rôtie. On peut cependant, lorsqu'on le demandera, sur un plat de rôt de trois poulets à la reine en piquer un, un faisan sur deux, deux perdreaux sur quatre, etc. Les rôts de poisson en friture réclament un grand soin de cuisson et une friture toujours fraîche, le poisson frit dans une vieille friture est

toujours mollasse et de mauvaise mine, s'imbibe facilement de graisse, ne laisse au palais qu'un goût détestable et devient de difficile digestion.

Le vin employé pour les mirepoix des poissons cuits au bleu doit être toujours de première qualité; je préfère le vin blanc au vin rouge, ce dernier est plus lourd à l'estomac et pénètre beaucoup moins le poisson.

Jadis on n'écaillait pas les poissons cuits au bleu, on les écaille aujourd'hui; on a bien fait de secouer cette routine qui risquait de compromettre la gorge du convié qui pouvait avaler quelques écailles: parfois on enlevait les écailles après leur cuisson, mais on risquait d'arracher une partie de l'épiderme; il est donc mieux, comme l'on fait aujourd'hui, d'écailler le poisson avant de le faire cuire.

Voici la nomenclature des rôts que l'on peut servir tirés de la basse-cour :

Poularde, chapon, poulets normands, poulets à la reine, dindonneaux, canetons de Rouen, oies tendres et grasses, pintades, pigeons, puis le cochon de lait, l'agneau et le chevreau.

Le gibier à poil comprend : les levrauts, lapereaux, chevreuils, daims, marcassins, sangliers.

Le gibier à plumes comprend : le faisan et faisandeau, les perdreaux rouges, bartavelles et perdreaux gris, la gélinotte, la bécasse, la bécassine, les bécots, le râle de genêt, le coq de bruyère, les vanneaux, les cailles, les grives, l'alouette, les rouges-gorges, les pluviers ordinaires et les pluviers dorés,

les becfigues, l'ortolan, les guignards, etc.; puis en gros gibier : l'outarde et la canepetière.

Le gibier aquatique : le canard sauvage, la poule d'eau, la sarcelle, le rouge, le pilet, la macreuse.

En poisson de mer pour friture : merlans, éperlans, soles, limandes, carrelets, vives, rougets.

En poisson d'eau douce : carpes, brochetons, goujons, barbillons, lottes, petites truites, tanches.

Les poissons les plus ordinairement servis au bleu sont : les barres, saumons et saumonneaux, les truites, les carpes du Rhin, les brochets, les meuniers et les barbillons.

DES ROTS DE VOLAILLE.

La poularde est une jeune poule à laquelle on a retiré l'ovaire pour la rendre stérile afin qu'elle devienne grasse et tendre; une belle poularde normande ou du Mans cuite à point et dorée à la cuisson est un mets tentateur, succulent, et de facile digestion; il faut en l'habillant prendre la précaution d'en tirer le foie sans crever l'amer ou vésicule du fiel, ce qui lui ôterait une grande partie de ses qualités, et retirer aussi avec soin les poumons: si c'est l'été qu'on l'emploie, il faut retirer toute la graisse qui se trouve sous le croupion et sous l'estomac, ensuite la

flamber un peu plus que pour entrée, la retrousser par deux simples brides comme je l'indiquerai ; si la poularde est toute nouvelle et qu'elle soit servie à la peau de goret, il faut l'envelopper d'une simple feuille de papier beurrée et l'arroser de beurre. Trente à quarante minutes après qu'elle sera à la broche enlevez le papier pour achever sa cuisson et lui donner une belle couleur. Si vous la couvrez d'une barde, enveloppez-la également ; mais retirez le papier dix minutes plus tôt, afin que la barde se rissole légèrement. La cuisson d'une poularde dépend du moment où on l'emploie : dans sa nouveauté, trois quarts d'heure au plus lui suffiront ; tandis que plus tard, et surtout pendant un temps de gelée, il lui faudra au moins une heure et demie. Ici, c'est encore l'expérience et la pratique qui doivent en décider. Cependant lorsque la pièce est déballée et qu'une légère fumée blanche s'en évapore doucement, on peut être certain que la cuisson est à son point.

Le chapon, jeune coq privé de reproduire par la castration, est servi pour rôt comme la poularde ; cependant sa chair étant moins fine que celle de cette dernière, est par conséquent moins onctueuse : il demande plus de cuisson que la poularde.

Les poulets et les poulettes sont de jeunes coqs et de jeunes poules engraissés avant d'avoir atteint leur croissance, c'est dans le mois d'avril que l'on commence à trouver des poulets nouveaux ; on les reconnaît à leur blancheur, aux nombreux tuyaux

qui couvrent encore leur peau, particulièrement sur le dos, et à la grosseur de la jointure qui tient la cuisse à la patte. Souvent à la fin de décembre, mais toujours dans janvier et les deux mois qui le suivent, les poulets deviennent durs et perdent toute leur succulence, ainsi que les poulardes, chapons, etc., c'est ce que nous appelons en termes techniques devenir carottes; alors la peau des poulets se couvre de longs poils, et la grosseur de la jointure disparaît entièrement. Le choix doit se porter sur les poulettes qui conservent plus long-temps leur tendreté

Nous connaissons quatre sortes de poulets, savoir : les poulets maigres ou en chair, les poulets gras, les poulets demi-gras, dits de Nantes, et les poulets à la reine, qui forment une espèce particulière par leur taille. Deux beaux poulets normands présentent un riche rôt; mais trois poulets à la reine, dont un piqué, forment un rôt plus distingué. Quelquefois on sert aussi pour rôt : poularde, chapon ou dindonneau truffés; mais il est mieux de servir les pièces truffées au premier service, puisque dans tous les dîners élégants on sert des truffes à l'entremets. Il n'est même plus de bon ton depuis long-temps de servir pour rôt une pièce truffée. Le dindonneau gras pour rôt ne doit être servi que dans sa primeur, plus tard le développement que prennent ses membres le rend trop colossal pour être servi comme plat de rôt sur une table somptueuse.

On doit apporter un grand soin dans le choix du lard destiné à barder les rôts, il faut qu'il soit vieux de sel, sans être rance, et qu'il ne soit traversé par aucun filament rouge; les bardes pour les chapons, poulardes et dindonneaux, doivent avoir au moins trois lignes d'épaisseur, celles des poulets, canetons, perdreaux, etc., deux lignes en diminuant successivement pour le petit gibier. Il faut avoir le soin d'aplatir avec la batte, mais légèrement, chaque barde, puis leur faire du côté qui couvrira l'estomac des pièces de légères ciselures qui ne pénétreront pas de l'autre côté, de cette manière les bardes ne se rétréciront jamais.

La manière de brider la plus simple est celle qui convient le mieux pour rôt, deux brides suffiront: la première se passe à l'aide de l'aiguille à brider sous l'os de la première partie de l'aileron droit connu sous le nom de moignon, puis sous l'os du gras de la cuisse en traversant le corps pour rejoindre l'autre partie de la cuisse ainsi que le second moignon gauche et venir se nouer avec le premier bout de ficelle sur le dos, tout en laissant libre la peau du cou; pour la seconde bride on pose la pièce sur l'estomac, on passe la ficelle du sot-l'y-laisse qui se trouve à droite à celui de gauche, on retourne la pièce, on fait passer la ficelle d'une cuisse à l'autre dessus les os en prenant le bout du bréchet et l'on noue serré les deux bouts de ficelle. Cette manière de brider sert pour presque toutes les pièces pour rôt; à l'exception de celle pour les

oiseaux aquatiques, dont je donnerai la description.

Posez ensuite la barde sur la pièce, sa largeur doit être assez grande pour couvrir les deux ailerons et sa longueur doit prendre l'estomac depuis la jointure des pattes jusqu'à un pouce plus loin que les filets; posez un bout de la ficelle sur la paume de la main gauche; placez dessus la pièce, l'estomac de votre côté; ficelez en tournant la ficelle de la main droite jusqu'au bout pour venir attacher sur l'estomac le bout de la ficelle que vous conduisez de cette main, avec celui retenu dans la gauche.

Les canetons pour rôt doivent être des canetons de Rouen, il faut les choisir gras et blancs d'un bon grain, les habiller avec soin, ne pas laisser les poumons; d'habitude on ne les barde pas, et on les sert entourés de cresson disposé par groupes.

Les pigeons de volière sont les seuls convenables pour rôt, on les bride de même et on les recouvre d'une barde garnie de feuilles de vigne.

Toute la volaille et le gibier pour rôt, à l'exception des grosses pièces, ne s'emballent pas dans leur primeur, comme je l'ai dit plus haut, on ne les emballe que lorsqu'ils deviennent moins tendres. La lèchefrite réclame beaucoup de soins; il est nécessaire de la passer chaque fois que l'on débroche un rôt, et de la rafraîchir par du beurre ou de l'excellente graisse.

Il faut toujours appliquer une feuille de vigne sous les bardes destinées aux pigeons ou aux cailles.

Le cochon de lait nous est livré tout habillé et

préparé par les marchands de volaille; il faut, après l'avoir bien laissé égoutter de l'eau qu'il aurait conservé en dégorgeant, l'envelopper dans une serviette huilée jusqu'à ce qu'on le mette à la broche, pour l'empêcher de noircir; en le couchant sur la broche il ne faut pas l'emballer; mettez-lui dans le ventre un bouquet de sauge et de menthe vertes, un peu de thym et de laurier; vous ne l'arroserez que d'huile, en ayant soin de tenir le feu clair et soutenu; ne mettez rôtir aucune pièce au-dessus de lui, ce qui le tacherait; il lui faut de deux à trois heures de cuisson suivant sa grosseur; dix minutes avant de le débrocher faites-lui une incision sous la gorge pour faire sortir l'eau qu'il pourrait encore contenir et empêcher la peau de se ramollir, il faut qu'elle soit très-croustillante.

L'agneau pour rôt se sert ordinairement par quartiers, plutôt celui de derrière que celui de devant; il est nécessaire de l'emballer d'une feuille de papier beurrée, quarante à quarante-cinq minutes de cuisson lui suffiront : une heure est quelquefois nécessaire à la fin de la saison. L'expérience doit en décider. Plusieurs personnes mettent dessous au moment de servir une maître-d'hôtel crue.

Le chevreau, peu connu à Paris, se sert pour rôt de la même manière que l'agneau.

Les lapereaux et les levrauts se servent suivant le goût de l'amphitryon, piqués ou bardés. Il faut en les habillant ne faire qu'une petite ouverture au ventre, les bien laver pour ôter le goût que pourraient

leur avoir donné les intestins, et pour enlever les poils qui se seraient attachés à la chair, mais ne pas enlever les rognons; après les avoir bien essuyés et épongés on les refait sur les charbons ardents, on les pique ou on les barde, on les place sur un plat de terre, on sème dessus un peu de sel et de poivre, on les couvre de quelques rouelles d'oignons, branches de persil, thym, laurier, puis on les arrose de quelques cuillerées d'huile d'olives et de vinaigre à l'estragon : on les laisse ainsi jusqu'à ce qu'on les fasse rôtir après avoir retiré ces ingrédients.

Le chevreuil se sert par quartier pour rôt, après l'avoir bien lavé pour retirer les poils qui y sont toujours attachés malgré toutes les précautions les mieux prises; essuyez-le parfaitement, puis parez-le en enlevant légèrement l'épiderme de chaque côté : piquez le filet et le dessus de la noix. Si on ne le veut pas mariné, ne faites que le couvrir comme les lapereaux précités; si on le demande mariné, passez le quartier dans une terrine et versez dessus une marinade préparée comme celle pour les côtelettes de chevreuil (indiquée à la page 195 du 1er vol. du *Traité des entrées*). Il faut que le chevreuil soit mariné au moins la veille de le servir, il faudrait le laisser plusieurs jours pour les personnes qui le voudraient plus imprégné de la marinade. Le jour où vous le servirez, égouttez-le une heure avant de le mettre rôtir, emballez le filet d'une double feuille de papier beurrée et le gigot d'une simple feuille, donnez une heure et demie de cuisson en arrosant sou-

vent, et ayant soin de tenir le feu beaucoup moins fort du côté du filet que de celui du gigot ; dix minutes avant de servir, déballez pour sécher et glacer la piquerie, débrochez, dressez, mettez du jus dessous et envoyez dans une saucière la sauce qui vous aura été demandée : soit sauce poivrade ou gelée de groseilles.

Le daim et le cerf s'apprêtent de même, cependant on reçoit souvent d'Angleterre des quartiers de venaison, soit de chevreuil ou de daim, recouverts d'une graisse au moins aussi épaisse que celle de nos moutons les plus gras; voici la manière de les faire cuire : préparez une pâte à nouilles à l'eau tiède, faites-en plusieurs abaisses, vous aurez essuyé et paré le quartier de venaison, couchez-le sur la broche, saupoudrez-le de sel et beurrez-le sur toutes les parties, puis couvrez-le entièrement des abaisses de pâte et celles-ci de feuilles de papier, donnez trois heures et demie de cuisson avec un feu soutenu de manière qu'en cuisant la venaison se colore sous la pâte. Lorsque vous serez assuré de sa cuisson, enlevez tout ce qui l'entourait, laissez prendre entièrement couleur en arrosant de beurre. Débrochez et envoyez deux saucières : une de bread-sauce et l'autre de gelée de groseilles froide passée à l'étamine.

Les quartiers de sanglier ainsi que les marcassins se servent plutôt comme relevés que pour rôt, alors la manière de les préparer est la même que celle du chevreuil. Le marcassin gros comme le cochon de lait s'échaude de même, à l'exception que l'on doit,

pour le frotter, doubler la dose de résine. Lorsqu'il est devenu trois-quarts il faut le dépouiller, mais on en emploie rarement de cette grosseur sans les dépecer. Lorsque le sanglier ou le marcassin sont servis pour rôt, il faut toujours envoyer, indépendamment d'une saucière de sauce poivrade, une saucière de gelée de groseilles froide et passée à l'étamine.

Les bécasses, bécassines, bécots, grives, mauviettes, becfigues, guignards, rouges-gorges, ortolans ne doivent pas être vidés, il faut seulement leur faire une légère incision sur le côté gauche des reins pour en retirer le gésier avec la pointe d'un hâtelet, défaire les pattes de la position que leur a donné le marchand de volaille, pour les retrousser comme des perdreaux et les barder de même; il faut séparer le cou de la tête aux bécasses et entrer le bec dans le corps dans l'ouverture du cou, de cette manière la cervelle se trouvera parfaitement atteinte et la tête pourra être offerte aux amateurs.

Il faut avoir préparé des rôties de mie de pain beurrées et grillées, et aussitôt que la graisse et le jus intérieurs commenceront à découler du rôti, placer le pain sur un gril et le mettre sous le rôt pour recevoir cette essence, je préfère des rôties de pain préparées ainsi à celles passées au beurre clarifié.

Les ortolans, rouge-gorges, bec figues, guignards, doivent être recouverts de bardes très-minces, embrochés sur des hâtelets très-minces aussi, leur cuisson demande dix à quinze minutes devant un feu

un peu clair, il faut les arroser de beurre frais clarifié et chaud.

Les faisans, faisandeaux, perdreaux rouges et gris, bartavelles, râles de genêt, pluviers, vanneaux, gélinottes, cailles, coqs de bruyère doivent être vidés. Tous, à l'exception des perdreaux et bartavelles, se servent avec des rôties, mais il faut en conserver les foies, que vous sauterez avec un peu de beurre : ajoutez un peu de persil haché, sel, poivre, un peu de muscade râpée, broyez dans le mortier, ajoutez-y une cuillerée à bouche de sauce espagnole réduite, et masquez les rôties, que vous ferez sécher à l'étuve ou au four pour en garnir le rôt.

Observation.

On doit pour tous les rôts garnis de rôties de pain servir le jus dans une saucière.

Après la nomenclature que je viens de donner de ces différents gibiers, il me reste à parler de l'outarde et de la canepetière; l'outarde est le plus grand des oiseaux de notre climat.

On la trouve plutôt dans nos départements méridionaux que dans ceux du nord, cependant on en chasse assez souvent dans le département de la Haute-Marne et dans celui de la Somme. L'outarde n'est pas du genre de l'oie, n'étant ni palmipède ni aquatique, elle est granivore, mais elle se nourrit quelquefois de feuilles de différentes plantes; la chair

des jeunes outardes est un mets fort recherché, cet aliment convient à tout le monde et se digère facilement. La petite outarde ou canepetière a, suivant Buffon, tous les attributs de l'autre, la forme, le naturel, les mêmes habitudes; il semble qu'elle soit éclose d'un œuf de la grande dont le germe aurait eu moins de développement; elle est de la grosseur du faisan, sa tête ressemble assez à celle de la caille; la petite outarde habite la France, mais on la trouve plus particulièrement dans nos départements du centre; sa chair est de bon goût, nourrissante et très-digestive.

On habille l'outarde et la canepetière de la même manière que l'oie sans les barder; mais on les entoure de feuilles de papier beurrées : le temps de la cuisson dépendant de leur grosseur, une grosse outarde demandera deux heures et demie de cuisson, une canepetière la cuisson du faisan; l'une et l'autre ont besoin d'être plusieurs jours mortifiées avant leur emploi.

Après avoir déballé l'un ou l'autre de ces oiseaux, faites fondre gros comme un œuf de beurre frais avec un petit verre de bonne eau-de-vie pour arrosez la pièce jusqu'à ce que vous la débrochiez, cet appareil rendra la peau très-croustillante.

Les oiseaux aquatiques ou de rivière, ceux de mer n'étant presque jamais employés, excepté la macreuse, sont les canards sauvages, les pilets, les rouges, les poules d'eau, les sarcelles, etc. Tous ces oiseaux doivent être vidés et flambés légèrement,

bien épluchés et essuyés ; ensuite tournez chacune des pattes derrière la cuisse, une seule bride suffira pour les maintenir; il faut d'abord avant de les flamber, avoir abattu l'aileron jusqu'au moignon, tenez la pièce de la main gauche un peu sur le côté, entrez l'aiguille à brider en prenant le dedans du moignon et passez-la sous l'os de la cuisse, rentrez la ficelle en dedans de cette même cuisse pour arrêter le bout de la patte et passer la ficelle dans le bréchet pour recommencer la même opération sur l'autre cuisse et pour revenir faire passer la ficelle dans le second moignon et l'attacher sur le dos au premier bout laissé ; ce gibier ne doit pas être bardé, il doit être rôti devant un feu clair, et arrosé de beurre, et lorsque la fin de sa cuisson approche, il faut mettre dessous des rôties préparées comme celles pour les bécasses, garnissez-en le rôt lorsqu'il sera dressé, mettez quatre groupes de cresson et envoyez du jus dans une saucière.

Les poissons le plus ordinairement employés pour rôt, comme friture, sont, en poissons de mer : les soles, limandes, carrelets, plies, merlans, éperlans, vives et rougets.

En poissons d'eau douce : carpes, brochetons, goujons, barbillons, lottes, truites et tanches. Les poissons servis au bleu sont les barres, saumons et saumonneaux, truites, carpes du Rhin, brochets, meuniers, barbeaux. La cuisson et la couleur des poissons frits réclament beaucoup de soin et d'attention, mais surtout une excellente friture fraîche; car, aus-

sitôt qu'elle vieillit et brûle, les poissons deviennent d'une triste couleur, s'imbibent de cette friture qui n'a plus de force, et sont d'une mauvaise digestion. Il faut aussi avoir assez de friture pour que les poissons y baignent entièrement, et que le vase qui la contiendra soit plus long que large. Un fourneau toujours très-vif doit être à votre disposition tant que vous ferez frire, vous n'obtiendrez rien de bien avec un fourneau doux; au lieu que sur un fourneau vif vous pouvez retirer ou remettre à volonté la friture suivant le plus ou le moins que vous voulez lui donner de chaleur, et suivant la grosseur des pièces que vous devez y plonger. Tous les poissons aqueux, comme les carrelets, limandes, petites barbues, plies, etc., demandent à être saisis dans une friture vive, pour en faire sortir l'eau qu'ils contiennent, et à être remués légèrement avec l'écumoire pour les empêcher de descendre au fond de la poêle et de s'y attacher; aussitôt qu'ils remontent sur la friture en se colorant, posez la poêle sur l'angle du fourneau pour soutenir la friture à son même degré et achever la cuisson des poissons, égouttez-les sur un linge blanc pour les éponger, et servez.

La sole, dont la chair est moins aqueuse et plus serrée que les précédents poissons, doit être plongée dans la friture douce, surtout lorsqu'elle est grosse. C'est un des poissons dont l'intérieur est le plus difficile à atteindre, il faut que la friture chauffe graduellement sur un fourneau vif avec la sole dedans; aussitôt qu'elle remontera placez la poêle à l'angle

du fourneau, et égouttez-la lorsque la peau sera sèche sous le doigt.

Tous les poissons susnommés doivent être de la première fraîcheur. Aussitôt qu'ils arrivent à la cuisine il faut les jeter dans l'eau fraîche pour tremper les écailles, les ratisser, couper la tête du côté du dos et en biseau, ensuite parfaitement les vider, et retirer surtout la poche de sang qui se trouve attachée à l'arête du coffre, puis les bien laver encore et les égoutter, enlever la peau noire du dos et les ébarber. Si vous devez les paner posez-les sur un plat de terre, semez dessus un peu de sel, thym, laurier, quelques rouelles d'oignons et branches de persil, et arrosez de quelques cuillerées de bonne huile d'olive; si vous ne devez que les fariner remplacez l'huile par du lait.

Si l'on pane les poissons pour friture, voici la manière d'opérer : après les avoir égouttés de la marinade, épongez-les bien dans un linge; faites une incision depuis la tête jusqu'à la queue; farinez-les; trempez-les dans des œufs battus et panez-les. Cette opération ne doit se faire que peu de temps avant de faire frire, de cette manière la mie de pain ne prendra pas d'humidité et ne se séparera pas du poisson dans la friture.

Voici la seconde manière : après avoir épongé les poissons, farinez-les; puis, à mesure que vous les plongerez dans la friture, trempez-les dans de bon lait. Cette méthode leur donne une très-jolie couleur.

On écaille les merlans en les ratissant, on les vide en enlevant les ouïes, et on les ébarbe; après les avoir lavés et épongés, on conserve les foies : si on les demande, on les passe au beurre avec sel et poivre et un peu de persil haché pour en garnir l'intérieur; choisissez-les, ainsi que les éperlans, fermes sous le doigt, et que le ventre ne soit pas crevé. Si vous faites frire les merlans simplement farinés, il faut les ciseler; si vous voulez les paner, ne les ciselez pas. Les éperlans s'apprêtent de même. On les embroche par les yeux avec un hâtelet d'argent. Ces deux fritures demandent à être saisies vivement pour sécher en cuisant. Chaque rôt doit être garni de persil frit. Plusieurs praticiens dressent les rôts de friture sur des serviettes, et d'autres sur des plats d'argent; je suis de l'avis de ces derniers : la serviette a peut-être quelque chose de plus élégant; mais, une fois pénétrée par la vapeur du poisson, elle devient humide et le ramollit.

On peut servir dans une saucière avec les fritures une mayonnaise dans laquelle on incorpore une ou deux cuillerées à bouche de moutarde de Maille.

Les carpes, brochetons, barbillons, goujons, lottes, truites et tanches doivent être écaillés ou limonés. La carpe, après avoir été bien écaillée et après en avoir enlevé les ouïes, doit être bien lavée et épongée; il faut l'ouvrir par le dos depuis la queue jusqu'à la tête en prenant l'attention de laisser peu pénétrer la pointe du couteau dans l'intérieur, de crainte de crever l'amer; on enlève les boyaux, les

œufs ou les laitances pour les mettre de côté, puis la pierre d'amertume de la tête : il faut avoir ouvert la carpe avec assez de précision pour que l'arête se trouve d'un seul côté ; vous donnerez dessus quelques coups avec le talon du couteau, afin que la carpe ne se referme pas dans la friture. Si la carpe était œuvée, limonez les œufs et assaisonnez-les d'un peu de sel, de poivre, après les avoir divisés en deux parties ; si la carpe est laitée, faites dégorger la laitance et assaisonnez-la de même : mettez la carpe dans un plat de terre avec du lait et un assaisonnement comme pour les poissons précités, mais sans huile ; il faut qu'elle soit bien égouttée avant de la fariner ; faites frire de belle couleur ; égouttez-la parfaitement et garnissez-la de persil frit, de la laitance, ou des œufs frits aussi ; ordinairement on pane la laitance en la trempant avant dans l'œuf.

Les brochetons, barbillons, lottes (1), truites et tanches, doivent être ciselés et farinés comme les merlans ; on les pane rarement. Les goujons, lorsqu'ils sont gros, doivent être préparés comme les éperlans, sur des hâtelets d'argent ; on peut aussi les paner : les petits goujons se font frire en masse, puis on les dresse en buisson, couronnés d'un bouquet de persil frit ; on peut, lorsqu'on le veut, rendre les brochetons et les barbillons plus délicats en introduisant dans leur intérieur une maître-d'hôtel crue avec persil et champignons hachés : alors on

(1) Voir, pour habiller les lottes, le Traité des poissons d'eau douce, deuxième volume Carême.

ne les ciselerait pas, mais on les panerait et l'on fermerait les ouïes par une petite ficelle que l'on enlèverait, lorsqu'ils seraient frits; on ne fait ordinairement frire que les petites truites et les petites tanches, alors ciselées.

Les poissons pour rôt, cuits au bleu, sont ordinairement des saumons, des carpes, des brochets, des truites, des barbillons, des barres, des meuniers, etc.; presque tous ces gros poissons sont mangés froids, à l'exception des turbots, des cabillauds, des aigrefins; ces sortes de poissons ne doivent être mangés que très-chauds; le turbot surtout qui porte beaucoup de gélatine, perd de sa délicatesse à être mangé froid, comme je l'ai dit plus haut. Depuis fort long-temps on a pris la bonne habitude d'écailler les poissons servis au bleu : car avant, ceux cuits avec leurs écailles, ressemblaient à de véritables hérissons; puis il était difficile de les découper sans y laisser attacher quelques écailles, ce qui devenait désagréable pour les convives. Il est nécessaire de laisser tremper pendant quelque temps les poissons que l'on doit écailler, afin d'humecter les écailles pour les ratisser avec plus de facilité; il faut les habiller en apportant la plus grande attention, et laisser l'ouverture que l'on fera au ventre la plus petite possible; bien détacher avec le bout du manche d'une cuiller percée le sang qui se trouve attaché à l'arête dorsale, ensuite ébarber et laver parfaitement le poisson; ficelez la tête sur la partie où se trouvaient les ouïes, posez le poisson sur la

feuille dans la poissonnière, et arrosez-le de deux verres d'excellent vinaigre bouillant; puis couvrez du couvercle de la poissonnerie; préparez une marinade ainsi : passez dans une demi-livre de bon beurre, deux carottes, quatre oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, six clous de girofle, macis, une pincée de poivre blanc en grains, sel, mouillez de huit bouteilles de bon vin blanc, plus ou moins, suivant la grosseur du poisson; faites partir; écumez et laissez mijoter sans réduire jusqu'à l'entière cuisson des ingrédients précités, alors passez dans une terrine avec pression et ne mouillez le poisson que lorsque ce mouillement ne sera plus que tiède, en prenant l'attention de verser la marinade avant de mettre le oisson, afin de ne pas fendre la peau; placez la poissonnière sur un fourneau, après avoir recouvert le poisson d'une forte feuille de papier beurré; aussitôt que la marinade commencera à frémir placez la poissonnière sur l'angle du fourneau, afin que le poisson cuise sans bouillir; le temps de sa cuisson dépendra de sa grosseur, deux heures et demie, trois heures sont suffisantes pour le plus gros; tous les poissons au bleu doivent être servis froids; aussitôt que vous serez assuré de la cuisson enlevez la poissonnière pour la poser dans un endroit frais, et n'égouttez le poisson que lorsque le mouillement ne sera plus que tiède et laissez-le ainsi achever de refroidir et d'être égoutté; les poissons au bleu seront toujours dressés sur une serviette, et entourés de persil d'un

beau vert; on enverra pour chaque poisson deux saucières, une d'une mayonnaise avec moutarde, et l'on mettra dans l'autre un mélange d'excellente huile, de vinaigre à l'estragon, sel, poivre et une ravigote crue, hachée très-fin.

Observation.

Un homme d'esprit qui a brillamment écrit sur la gastronomie sans être praticien, Brillat-Savarin (1) a donné cet aphorisme : « On naît rôtisseur, on devient cuisinier. » Peut-être a-t-il raison, s'il reporte l'homme aux temps primitifs, où lorsqu'il a senti le besoin de manger de la viande cuite, il l'a rôtie sur des braises ardentes ou devant le feu qui le chauffait. Mais, s'il entend par cette maxime la manière de rôtir les rôts qu'il décrit pour les dîners dont il nous parle, il se trompe. Un parfait rôtisseur est un homme qui n'a appris son état que par de longues méditations, fruits de l'expérience.

(1) *Physiologie du goût,*— l'édition des *Classiques de la Table,* — charmante *collection* des plus brillants écrits sur la gastronomie. — Les *Classiques de la Table* sont depuis quelques mois entre toutes les mains ; ils ont charmé les premières soirées de l'hiver.

CHAPITRE QUARANTE ET UNIÈME.

TRAITÉ

DE L'ENTREMETS DE LÉGUMES.

Sous cette dénomination on comprend non-seulement tous les légumes, mais encore tous les végétaux que l'art culinaire a su rendre agréables par ses préparations; et, par leur aspect et leur goût, pour flatter le palais des gourmets en excitant leur sensualité. C'est surtout à l'entremets que le praticien doit redoubler de soin. Si son premier service a été irréprochable, si ses sauces, ses grosses pièces, ses sautés, ses glacés, ses cuissons ont été d'un fini parfait et ont constamment captivé les convives, c'est à lui, par l'attrait de l'entremets, à faire renaître leur appétit. Les œufs, cette ressource de tous les ménages, ont aussi une grande part dans l'entremets; la facilité avec laquelle on peut leur appliquer différentes préparations culinaires, leur donne une grande prépondérance dans la cuisine soit comme entrées dans les jours maigres, soit comme entremets.

A l'époque de l'Empire, toutes les maisons bien montées avaient leur entremetier. Les chefs de cuisine savaient qu'il était nécessaire d'avoir, pour cette partie, un homme spécial; l'entremetier étant chargé non-seulement de l'entremets mais encore des potages, c'est-à-dire de la préface et de l'épilogue du dîner.

A cette époque, l'homme dont la réputation comme entremetier dominait toutes les autres était M. Savard, mort, il y a quelques années, chef de cuisine de la bouche chez S. M. le roi des Français; ensuite Lange, long-temps chef de cuisine du grand-duc Constantin, aujourd'hui pensionné de S. M. l'empereur de Russie; Letrigard, mort dans la désastreuse campagne de 1812, et Michel Vitry, dans la maison de cette si bonne reine Hortense.

J'ai souvent entendu citer par M. Boucher tout le talent et les soins que déployait M. Savard pour l'entremets et surtout pour les potages; je me trouve donc heureux en cette circonstance de rappeler à mes jeunes confrères le nom des hommes qui ont apporté leur tribut de connaissances à l'art culinaire, et dont mes contemporains et moi avons pu profiter.

DE L'ENTREMETS D'ŒUFS.

« Les œufs, dit M. Aulagnier dans son excellent » *Dictionnaire des substances alimentaires*, con- » tiennent deux substances : le jaune et la partie al- » bumineuse ou le blanc; le jaune est modérément » chaud et humide et fournit un excellent aliment, » il n'a besoin que d'une légère digestion pour se » convertir en sang; aussi Avicenne disait qu'il fai- » sait autant de sang que ce qu'il pèse. La partie » blanche est froide et modérément sèche, d'après » Galilée. »

Le goût des œufs dépend des aliments dont les poules se nourrissent; lorsqu'elles n'ont mangé que des grains la saveur est différente de celle qu'ils ont lorsque les poules sont nourries d'herbes, quand elles se nourrissent d'insectes les œufs ont un mauvais goût. L'orge fonce la couleur du jaune et le rend plus délicat. Les bourgeons de sapin donnent aux œufs un goût de térébenthine.

Le jaune d'œuf est une matière émulsive contenant une huile essentielle qui, étendue dans l'eau, la blanchit; aussi pour la clarification l'œuf entier a-t-il plus de force que le blanc seul, et divise-t-il

plus facilement les parties hétérogènes de la gelée de viande.

On conserve les œufs en les mettant dans de l'eau où l'on a fait dissoudre de la chaux; mais cette préparation attaque légèrement leur coque, ce qui les rend fragiles et difficiles à transporter. Je préfère la méthode d'Appert, homme de véritable génie. « Placez les œufs dans un bocal avec de la chapelure » pour remplir les vides; bouchez, lutez et ficelez le » bocal; placez-le au bain-marie en lui donnant » 75 degrés de chaleur; retirez le bain-marie du feu, » lorsque l'eau est refroidie à pouvoir y tenir la main » retirez le bocal. Vous pouvez garder les œufs pen- » dant six mois, au bout de ce temps ils seront aussi » frais que le premier jour. »

Les œufs doivent toujours être choisis d'une bonne grosseur; la coque doit être très-blanche, fine et lisse: en présentant chaque œuf à la lumière, c'est-à-dire en les mirant, il doit être uni dans l'intérieur et nullement tiqueté de points blancs. Ces observations sont nécessaires à étudier pour s'assurer de la fraîcheur des œufs.

Sommaire.

Œufs à la coque; idem entiers au miroir; idem à la sauce tomate; idem à la sauce italienne; idem à la maître-d'hôtel; idem au beurre noir; idem pochés au consommé; idem pochés à la chicorée; idem à la purée d'oseille; idem à la purée de cardons; idem à la purée de céleri; idem purée de champignons; idem aux concombres; idem aux pointes d'asperges; idem aux laitances de carpe et truffes. — Œufs mollets à la

Châtre. — Œufs mollets aux purées précitées. — Œufs frits sauce poivrade; idem sauce tomate; idem sauce vénitienne. — Œufs farcis à la dauphine; idem à la polonaise; idem à la royale; idem à la Villeroi; idem à la Périgueux; idem à la milanaise. — Œufs à l'aurore; idem à l'aurore aux truffes; idem au céleri; idem à la lyonnaise; idem purée de champignons; idem à la Béchamel, à la tripe. — Gratin d'œufs aux nouilles, à la Béchamel; idem à la Camérani. — Œufs brouillés au jus de jambon; idem aux truffes; idem aux champignons; idem aux pointes d'asperges; idem à la purée de tomates; idem au parmesan.— Omelette aux fines herbes; idem au lard; idem à la provençale; idem au fromage; idem aux truffes; idem à la purée d'oseille nouvelle; idem à la jardinière; idem à la Soubise; idem au jambon; idem au rognon de veau; idem au thon; idem aux queues d'écrevisses; idem aux queues de crevettes; idem aux queues de homards; idem aux laitances et truffes; idem aux foies de lottes à la Dubelloy; idem aux morilles. — Crème d'œufs au consommé de légumes.— Omelette soufflée à la vanille; idem à l'orange; idem au citron; idem au marasquin; idem à la cannelle; idem à la rose; idem au sucre; idem garnie de gelée de groseilles; idem de marmelade d'abricots; idem de marmelade de pommes; idem de marmelade de prunes; idem de crème au riz, à la vanille, au café, au chocolat. — Omelette au rhum; idem à la Célestine.— Œufs à la neige.— Pannequets.— Œufs au lait.

ŒUFS A LA COQUE.

Tout le monde sait que pour cuire des œufs à la coque il ne faut les plonger que trois minutes dans l'eau bouillante, et compter ces minutes la montre à la main; les faire égoutter de l'eau pour les dresser sous une serviette, qui leur conservera une douce chaleur et cette partie laiteuse qui fait les délices des amateurs. Le choix des œufs frais demande aussi une grande attention, on ne doit les acheter que chez des marchands de confiance. Plusieurs nourrisseurs habitant l'intérieur de Paris élèvent des poules qui fournissent d'excellents œufs frais;

un gourmet ne doit pas regarder, pour ces derniers, à quelques centimes de plus, puisqu'il est certain d'avoir de véritables œufs sortant de la ponte. On sert les œufs à la coque ordinairement au déjeuner, accompagnés de mouillettes de pain tendre et de petits pains de beurre d'Isigny le plus fin et le plus frais. Dans un cas pressé, si l'on n'avait pas d'eau bouillante, on peut mettre les œufs à l'eau froide, couvrir la casserole et placer sur le fourneau ; aussitôt que l'eau entrera en ébullition on égouttera les œufs, qui seront à leur point de cuisson.

J'ai adopté l'usage de mettre les œufs dans un de ces filets que l'on trouve chez tous les marchands boisseliers. De cette manière on a la facilité de les mettre et de les retirer tous à la fois et ils se trouvent tous cuits au même point.

ŒUFS AU MIROIR.

Il faut avoir un double fond d'argent qui s'enclave dans le plat sur lequel les œufs doivent être servis, foncez-le d'excellent beurre frais, semez sur le beurre une pincée de sel blanc et cassez dessus les œufs sans les crever, saupoudrez-les encore d'une pincée de sel blanc et d'une de poivre blanc, une idée de muscade râpée, et mettez entre chaque jaune d'œuf gros comme une noisette de beurre. Vous aurez fait d'avance rougir la salamandre ; placez le fond d'argent sur une chevrette renversée, et

cette chevrette sur un fourneau très-doux; aussitôt que le dessous commencera à cuire tenez la salamandre au-dessus des jaunes: lorsqu'ils commenceront à blanchir légèrement, les œufs seront cuits; il faut qu'ils soient mollets. Servez. Vous pouvez ensuite les masquer d'une sauce tomate, d'une sauce italienne ou d'une sauce à la maître-d'hôtel: vous préparez une maître-d'hôtel à cru avec un jus de citron, masquez-en le fond d'argent, d'une partie, et distribuez le reste entre chaque jaune. Opérez, pour la cuisson, comme pour les précédents.

ŒUFS AU BEURRE NOIR.

Pour un entremets de huit ou dix œufs faites clarifier six onces de beurre fin dans une petite casserole; lorsque toute la partie laiteuse sera cuite passez-la au tamis dans une poêle à omelette, qui pourra contenir tous les œufs que vous aurez cassés sur un plat de terre et assaisonnés de sel, poivre, muscade râpée; mettez la poêle sur le fourneau pour que le beurre prenne une couleur d'un beau brun, mais pas plus. Versez-en alors la moitié sur chaque jaune d'œuf et versez le tout vivement dans la poêle en évitant de briser les jaunes que le beurre chaud aura blanchis; aussitôt qu'ils commenceront à bouillonner retirez la poêle, placez au-dessus la salamandre rouge, et ensuite glissez les œufs sur le plat sans les

retourner et arrosez-les d'un filet de vinaigre bouilli. Servez.

ŒUFS POCHÉS AU CONSOMMÉ.

Choisissez douze œufs aussi frais que pour les servir à la coque; mettez sur un fourneau vif une casserole contenant trois litres d'eau filtrée, la moitié d'un verre de bon vinaigre, une forte cuillerée à café de sel blanc; aussitôt que cette eau entrera en ébullition cassez dedans six des œufs l'un après l'autre et placez la casserole à l'angle du fourneau; remuez légèrement les œufs avec la cuiller percée sans les crever; aussitôt qu'en les touchant du bout du doigt vous les sentirez se raffermir, mettez-les dans une casserole d'eau fraîche que vous aurez tenue à votre proximité, puis recommencez la même opération pour les six autres œufs; ensuite ayez une casserole remplie d'eau tiède, jetez-y une pincée de sel blanc; puis, à l'aide d'un pinceau de plume, vous enlèverez des œufs toutes les parties grenues du blanc d'œuf qui y seraient restées attachées; posez à mesure les œufs dans l'eau préparée. Un peu avant de servir, faites-les chauffer avec soin afin qu'ils ne durcissent pas; égouttez-les sur un linge blanc, pour les dresser dans une casserole d'argent, et couvrez-les à moitié d'un consommé de volaille ou de gibier, ou d'une essence de veau sans être liée, ou d'une essence de jambon.

CHAPITRE QUARANTE ET UNIÈME.

ŒUFS POCHÉS A LA CHICORÉE.

A près avoir poché douze œufs en employant le procédé que je viens de décrire, tenez-les chaudement vingt minutes avant de les servir; toujours en prenant la précaution de ne pas les laisser durcir. Au moment de les envoyer, garnissez le fond de la casserole d'argent d'une partie de la chicorée dont la préparation est donnée au chapitre de l'entremets de légumes : soit à l'espagnole, soit à la Béchamel grasse ou maigre; égouttez les œufs, que vous dresserez en couronne autour de la chicorée; travaillez ce qui vous restera de cette chicorée avec quelques cuillerées de la sauce qui aura servi à la préparer, emplissez-en le puits des œufs, masquez-les de sauce et servez.

Vous pouvez aussi remplacer la chicorée par une purée d'oseille, de cardons, de céleri, de champignons, une escalope de concombres ou des pointes d'asperges, et par toutes sortes de purées.

ŒUFS POCHÉS AUX TRUFFES ET AUX LAITANCES DE CARPE.

Pochez douze œufs suivant la règle, pour les tenir chaud; un quart d'heure, vingt minutes avant de servir, vous aurez fait dégorger et blanchir huit

belles laitances de carpe, que vous couperez chacune en deux morceaux; vous aurez fait laver et éplucher une livre de truffes de premier choix, coupez-les en escalopes; mettez dans une casserole un demi-verre de vin de Madère, laissez le réduire à moitié; ajoutez-y alors un quart du beurre le plus fin, une idée de muscade râpée; jetez-y les truffes, pour les sauter dans cette préparation pendant trois ou quatre minutes; ensuite ajoutez-y les laitances avec gros comme une noix de glace de volaille, et tenez chaud au bain-marie jusqu'au moment de servir; alors que les œufs pochés seront dressés, mêlez au ragoût quelques cuillerées de sauce allemande, un léger filet de citron, emplissez le puits des œufs sans les masquer de sauce.

Si cet entremets devait être servi en maigre, on supprimerait la glace de volaille et l'on emploierait une allemande maigre.

ŒUFS MOLLETS A LA CHATRE.

Faites bouillir, dans une casserole assez grande pour contenir douze œufs frais, deux litres d'eau; au moment où elle entrera en ébullition posez dedans, sans les casser, les œufs avec leurs coques, et laissez-les bouillir pendant cinq minutes et demie; puis transvasez-les dans une casserole remplie d'eau dégourdie; au bout de dix minutes qu'ils y seront,

enlevez-en la coque sans écorcher la peau, et mettez-les dans de l'eau fraîche dans laquelle vous les ferez chauffer avant de les servir; coupez en gros dés la partie la plus rouge d'une langue à l'écarlate bien dessalée; coupez en dés d'égale grosseur une demi-livre de truffes épluchées et bien noires, sautez-les dans du beurre bien frais et mouillez-les d'une cuillerée à bouche de vin de Madère pour en achever la cuisson; alors joignez-y les dés de langue, et tenez le tout chaud au bain-marie. Au moment de servir égouttez les œufs, que vous aurez tenus chauds sans les laisser durcir; dressez-les en couronne dans une casserole d'argent; ajoutez au ragoût quelques cuillerées à dégraisser de sauce espagnole à demi-glace; versez ce ragoût dans le puits des œufs, et servez.

Les entremets d'œufs mollets peuvent être servis de la même manière et avec les mêmes garnitures que les œufs pochés que je viens de décrire. Ils servent aussi à leur tour de garnitures pour différentes entrées dont j'ai donné les recettes dans le premier volume des entrées.

ŒUFS FRITS, SAUCE POIVRADE.

La meilleure friture pour les œufs est l'huile. Choisissez douze œufs bien frais; chaque fois que vous en ferez frire un cassez-le dans une petite terrine pour vous assurer de sa fraîcheur et l'assaison-

ner d'une idée de sel et de poivre; ayez dans une petite poêle un quart de bonne huile d'olive que vous ferez chauffer sur un fourneau modéré; lorsque l'huile commencera à jeter une vapeur légère inclinez la poêle du côté de la queue, versez l'œuf dans l'huile et à l'aide d'une cuiller de bois repliez l'œuf sur lui-même pour lui redonner sa première forme; aussitôt qu'il prendra couleur retournez-le en l'arrosant avec la cuiller de bois de l'huile bouillante. Il faut que cette opération soit faite vivement afin que le jaune ne soit pas plus cuit que celui d'un œuf poché. Égouttez chaque œuf sur une serviette pliée sur un plafond, et tenez chaudement à l'étuve à mesure qu'ils seront cuits. Lorsque les douze œufs seront frits dressez-les en couronne sur le plat et masquez d'une sauce poivrade bien corsée. On peut également les masquer d'une sauce tomate ou d'une sauce italienne brune. Il faut renouveler souvent l'huile pendant le temps de la cuisson des œufs.

ŒUFS FARCIS A LA DAUPHINE.

Faites durcir vingt œufs; lorsqu'ils seront refroidis dans de l'eau froide ôtez-en les coques, puis coupez en enlevant un tiers sur leur longueur; faites-en sortir le jaune sans casser le blanc; mettez les jaunes de côté. Vous aurez fait parfaitement dessaler huit anchois, égouttez-les; séparez la chair des arêtes, pilez parfaitement avec une once de beurre, et passez le tout au tamis de crin pour retirer les

très-petites arêtes qui resteraient; passez au tamis à quenelles tous les jaunes d'œufs, mettez-les dans le mortier pour les piler; mêlez-y six jaunes d'œufs crus, un sixième de quenelles de volaille, les anchois pilés, deux cuillerées à bouche de béchamel réduite, peu de sel, un peu de muscade râpée; pilez encore et relevez dans une terrine; garnissez le blanc des œufs de cette farce, en leur donnant (à l'aide d'une lame de couteau trempée dans l'eau chaude) la forme d'une belle quenelle; avec ce qui vous restera de farce foncez un fond d'entremets en élevant un peu le milieu; placez autour de cette farce douze œufs, le gros bout sur le bord, six au-dessus et deux en couronnement, et garnissez de farce les interstices; entourez les œufs du bas d'une double feuille de papier beurrée, arrêtez-la par une ficelle et posez dessus un rond de papier beurré pour les empêcher de sécher; au moment de les mettre au four enlevez le rond de papier beurré; arrosez les œufs de beurre clarifié, laissez-les une heure; s'ils prenaient trop de couleur couvrez-les; au moment de servir posez le fond sur le plat, enlevez la bande de papier et masquez d'une espagnole demi-glace. Si cet entremets devait servir un jour maigre, on remplacerait la farce de volaille par une farce de poisson.

ŒUFS FARCIS A LA ROYALE.

Faites durcir quinze œufs; épluchez-les lorsqu'ils seront froids; coupez-les comme les précédents;

passez les jaunes cuits au tamis à quenelles; faites une béchamel maigre, avec d'excellente crème; assaisonnez de sel, poivre blanc, muscade râpée; lorsque cette béchamel sera réduite très-serré, liez-la de six jaunes d'œufs crus; passez-la dans une terrine pour la laisser refroidir en la vannant souvent, et afin qu'il ne s'y forme pas de grumeaux; pilez les jaunes; ajoutez-y un maniveau de champignons cuits et hachés, autant de truffes crues et hachées; ensuite mêlez par cuillerée la sauce, et ajoutez-y deux blancs d'œufs fouettés; garnissez-en les œufs, comme les précédents; foncez une casserole d'argent du reste de la farce; dressez les œufs en pyramide; au moment de les mettre au four masquez-les d'une bonne béchamel non liée d'œufs; laissez-les ainsi trois quarts d'heure au four prendre une belle couleur.

ŒUFS FARCIS A LA POLONAISE.

Faites durcir quinze œufs; ouvrez-les en deux parties pour en retirer les jaunes, que vous passerez au tamis à quenelles; coupez en petits dés deux moyens oignons blancs que vous passerez au beurre après les avoir fait blanchir; qu'ils ne prennent pas couleur; mettez-les cuire dans un peu de consommé; râpez et hachez fin le tiers d'une racine de raifort bien blanc; hachez autant de persil; puis pilez les

jaunes d'œufs; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, joignez-y quatre jaunes d'œufs crus, le raifort, le persil et les oignons cuits; emplissez avec cette farce quinze moitiés de blancs d'œufs, lissez parfaitement la farce; arrosez-les de beurre clarifié et panez-les de belle mie de pain; posez-les sur un plat de terre; une demi-heure avant de servir ayez du beurre chaud et clarifié dans un grand plat à sauter; posez les œufs dans le beurre du côté de la farce, et le plat à sauter sur un fourneau doux; aussitôt que les œufs auront une belle couleur de ce côté, retournez-les du côté du blanc; ensuite égouttez-les; dressez-les dans une casserole d'argent; mettez dessous d'excellent blond de veau réduit ou une poivrade légère.

ŒUFS FARCIS A LA VILLEROI.

Faites durcir quinze œufs les plus petits que vous pourrez trouver; lorsqu'ils seront refroidis, faites, pour retirer le jaune, l'ouverture la plus petite possible; passez le tiers des jaunes au tamis à quenelles et incorporez-le dans un salpicon composé de blanc de poulet ou de gibier, de truffes, de champignons, de langue à l'écarlate et finie dans une allemande bien serrée; lorsqu'il sera refroidi emplissez-en les quinze œufs; masquez autour chacun d'eux d'une allemande froide et très-réduite; panez une fois sur

la sauce et une fois sur l'œuf battu ; faites frire dans une friture de chaleur modérée, afin d'atteindre parfaitement l'intérieur et d'obtenir une belle couleur ; égouttez et dressez sur un buisson de persil frit. Je répéterai encore ici que tous ces entremets peuvent être servis en maigre en remplaçant le poulet, etc., par du poisson, et dans le choix des sauces maigres décrites dans les chapitres IV et V de la IVe partie.

ŒUFS FARCIS A LA PÉRIGUEUX.

Retirez les jaunes de quinze œufs durs, passez-les au tamis à quenelles ; prenez-en la moitié, que vous pilerez avec autant de farce à quenelles, de poulet, de perdreau ou de poisson ; assaisonnez d'un bon goût ; ajoutez une forte cuillerée à dégraisser de truffes crues et coupées en très-petits dés ; garnissez-en l'intérieur des œufs ; foncez le fond d'entremets du reste de la farce ; pilez le reste des jaunes d'œufs avec deux jaunes crus et deux cuillerées à bouche de sauce allemande ; masquez de cet appareil le dessus de chaque œuf, que vous placerez à mesure sur le fond d'entremets, en les dressant comme les œufs à la dauphine ; entourez d'une bande de papier ; mettez une heure au four doux ; donnez une belle couleur, et en servant saucez d'une sauce Périgueux.

ŒUFS FARCIS A LA MILANAISE.

Enlevez les jaunes de quinze œufs durs ; passez-les au tamis à quenelles ; puis broyez-les dans le mortier avec six jaunes d'œufs crus ; assaisonnez convenablement ; ajoutez-y deux onces de beurre fondu, quatre cuillerées à bouche de parmesan râpé, quatre de fromage de Gruyère coupé en très-petits dés, huit anchois parfaitement dessalés et coupés en petits dés, et deux onces de câpres qu'on aura mis à dégorger pendant une demi-heure dans l'eau fraîche pour en retirer une partie du vinaigre ; garnissez de cette farce chaque œuf et avec le reste foncez le fond d'une casserole d'argent ; placez-y les œufs ; masquez-les de parmesan râpé ; arrosez de beurre chaud clarifié et mettez trois quarts d'heure au four ; en servant saucez d'une tomate légère, mais corsée ; si les œufs prenaient trop de couleur il faudrait couvrir la casserole d'argent d'un rond de papier beurré.

ŒUFS A L'AURORE.

Prenez quinze œufs durs, séparez les blancs des jaunes ; émincez les blancs et la moitié des jaunes : vous aurez préparé et réduit une béchamel maigre mouillée avec d'excellente crème, tenez-la très-

serrée; mêlez-y les blancs et les jaunes émincés; versez cette préparation dans une casserole d'argent, puis passez dessus par un tamis de toile de Venise le reste des jaunes d'œufs; arrosez ces jaunes de beurre chaud clarifié dans lequel vous aurez jeté une pincée de sel; mettez la casserole d'argent au four ou sous le four de campagne, alors avec feu dessus. Il faut que les jaunes sèchent sans prendre couleur pour être véritablement des œufs à l'aurore.

ŒUFS A L'AURORE AUX TRUFFES.

Après avoir préparé douze œufs durs comme les précédents mais sans y mettre de jaunes, ajoutez-y un tiers autant de truffes coupées en escalopes et seulement sautées au beurre; versez dans la casserole d'argent, masquez de béchamel; passez les jaunes dessus au tamis de toile de Venise, arrosez de bon beurre clarifié dans lequel vous aurez ajouté une pincée de sel blanc; faites prendre couleur et servez.

ŒUFS A L'AURORE AU CÉLERI.

Prenez deux pieds de céleri-rave, nettoyez-les parfaitement; émincez-les et faites-les blanchir; égouttez après quelques bouillons; sautez ce céleri au beurre; mouillez de consommé de légumes, et un

petit morceau de sucre; faites cuire et tomber à glace pour les incorporer aux œufs émincés; liez avec une bonne béchamel maigre et finissez, comme les précédents, en les couvrant des jaunes arrosés de beurre.

ŒUFS A L'AURORE PURÉE DE CHAMPIGNONS.

Préparez une purée de champignons suivant la règle (voir la IVe partie, page 217); vous aurez émincé quinze blancs d'œufs durs, mêlez-les à cette purée; vous aurez passé tous les jaunes au tamis de Venise; mettez dans la casserole un lit de blancs saucés, un lit de jaunes passés, ainsi de suite, en terminant par un lit de jaunes que vous arroserez de beurre clarifié, puis mettez au four à chauffer et sécher.

On peut remplacer la purée de champignons par un émincé de morilles bien cuites que l'on ajoutera lorsque la béchamel sera dans les œufs.

ŒUFS A LA LYONNAISE.

Coupez en dés quatre gros oignons blancs; faites-les blanchir; égouttez-les sans les rafraîchir; mettez dedans un quarteron du beurre le plus fin, une pincée de sel et un peu de muscade râpée; faites cuire à blanc les oignons dans ce beurre, il est essentiel

qu'ils ne se colorent pas du tout; lorsque vous serez assuré de leur cuisson, égouttez-les; mêlez-les aux œufs avec la béchamel, et pour emplir la casserole et pour les finir procédez comme pour les précités.

On peut remplacer ces oignons par quelques cuillerées à dégraisser d'une purée Soubise.

ŒUFS A LA BÉCHAMEL.

Coupez en rouelles d'une ligne d'épaisseur douze œufs durs, mettez-les dans une casserole à ragoût avec un quarteron de beurre fondu pour les tenir chauds; vous aurez préparé une béchamel parfaitement cuite avec de la crème double et vous l'aurez tenue bouillante; au moment de servir versez la moitié dans les œufs, mêlez bien; dressez dans la casserole d'argent, et masquez du reste de la béchamel.

ŒUFS A LA TRIPE.

Coupez quatre oignons blancs en dés, après en avoir retiré le milieu; passez-les dans six onces de beurre clarifié, donnez-leur une belle couleur; égouttez-les sur un tamis de crin et faites-les cuire dans un peu de consommé de légumes, qu'ils tombent à glace en cuisant mais sans attacher; mêlez

ces oignons à la béchamel, saucez avec des œufs préparés comme les précédents, dressez et masquez.

GRATIN D'ŒUFS AUX NOUILLES.

Faites un œuf de pâte à nouilles, faites-les blanchir seulement cinq minutes; égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec un quarteron de beurre fin, deux verres de crème, un peu de sel et de muscade râpée; laissez ainsi mijoter sur un fourneau très-doux pendant une demi-heure, en ajoutant un peu de crème si les nouilles épaississaient trop avant leur entière cuisson; vous aurez coupé en rouelles huit œufs durs, mêlez-y une bonne allemande demi-liée; mettez au fond de la casserole un lit de nouilles, puis un lit d'œufs saucés d'allemande, ainsi de suite; finissez par des nouilles que vous arroserez de beurre clarifié; mettez gratiner au four pendant une demi-heure, que les nouilles prennent une couleur dorée; dégraissez en sortant du four avant de servir, et coulez dans l'intérieur un consommé de légumes à demi-glace.

ŒUFS GRATINÉS A LA CAMÉRANI.

Mettez dans un plat à sauter deux onces d'excellent beurre, deux fortes cuillerées de sauce allemande, un quart de parmesan râpé, un peu de con-

sommé de volaille, une pincée de mignonnette et muscade râpée; lorsque toutes ces parties seront bien mêlées et ne feront plus qu'un corps jetez-y douze œufs durs coupés en rouelles de deux lignes d'épaisseur, roulez dans la sauce, puis dressez dans la casserole d'argent: faites un lit d'œufs parsemé d'une cuillerée à bouche de fromage de Gruyère coupé en très-petits dés, une cuillerée à bouche de purée de tomates, ainsi de suite jusqu'à l'entier emploi des œufs; arrosez de quelques cuillerées de consommé de volaille réduit à demi-glace; recouvrez de la préparation que je viens de décrire, et dans laquelle vous aurez ajouté un peu de parmesan râpé; faites gratiner et servez.

ŒUFS BROUILLÉS AU JUS.

Cassez dans une terrine douze œufs frais, battez-les parfaitement, passez-les à l'étamine dans une casserole à ragoût, joignez-y six onces de beurre d'Isigny cassé en petits morceaux; assaisonnez de sel, poivre blanc, muscade râpée; posez sur un fourneau modéré et fouettez doucement les œufs avec petit fouet à blancs d'œufs; aussitôt qu'ils commenceront à se lier retirez la casserole du fourneau en continuant de fouetter jusqu'à ce que les œufs forment une crème légère et bien liée: alors versez un peu de consommé de volaille à demi-glace, gros comme une noix de beurre en morceaux; rappro-

chez du fourneau pour finir la cuisson, versez dans la casserole d'argent et garnissez de croûtons de pain passés au beurre de belle couleur.

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON.

Ayez un morceau de la noix d'un jambon cuit, coupez-le en dés de la grosseur de ceux de tetine pour un pain de foie gras; mettez ce jambon dans une casserole avec un peu de beurre pour le tenir chaud : au moment où les œufs commenceront à se lier finissez comme les précédents, mêlez-y le jambon, versez dans la casserole d'argent, et garnissez de croûtons.

ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES.

Coupez en dés un peu moins gros que les précédents une demi-livre de truffes crues bien épluchées, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre fin, une cuillerée à café de vin de Madère, gros comme une noisette de glace de volaille; posez la casserole couverte sur un fourneau modéré pendant dix minutes en sautant souvent les truffes : marquez et assaisonnez douze œufs de la même manière que ceux qui sont décrits aux Œufs brouillés au jambon, faites-les prendre de même, et lorsqu'ils seront liés mêlez les truffes, dressez et entourez de croûtons.

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES.

Prenez une demi-botte d'asperges vertes, effeuillez-les, puis cassez sur la longueur la partie la plus tendre; lavez à deux eaux, coupez-les en bâtonnets de trois lignes de longueur; mettez dans un grand poêlon d'office quatre litres d'eau, une petite poignée de sel; placez ce poêlon sur un fourneau ardent: aussitôt que l'ébullition deviendra forte jetez-y les pointes d'asperges en soutenant l'ébullition au même point; écumez souvent. Lorsque que vous sentirez sous la dent qu'elles sont cuites, quoique croquantes, égouttez-les dans une passoire et versez-les sur un linge blanc sans les rafraîchir, ce qui enlèverait leur velouté. Faites fondre dans une casserole deux onces de beurre fin, une pincée de sel et de sucre en poudre; jetez les pointes d'asperges dans cette préparation pour les tenir chaudement, faites prendre douze œufs préparés suivant la règle, et lorsqu'ils seront liés jetez-y les asperges et servez.

Observation.

Les œufs brouillés à la tomate se font en ajoutant quelques cuillerées d'une purée de tomates bien corsée au moment de la liaison des œufs. Au parmesan, en y ajoutant aussi à ce moment six onces de parmesan coupé en dés que la chaleur des œufs

amollit sans le faire dissoudre. Les œufs brouillés aux champignons, en y ajoutant deux maniveaux de petits champignons cuits et émincés.

OMELETTE AUX FINES HERBES.

Beaucoup de personnes n'ayant que peu de connaissances culinaires croient que faire une omelette est la chose la plus facile et la plus ordinaire; et parce qu'elles ont quelquefois jeté des œufs mal battus dans une poêle mal préparée, qu'elles ont laissés trop cuire, et renversés sur un plat d'une manière peu agréable, croient savoir faire une omelette. Je veux leur démontrer qu'une omelette bien battue, assaisonnée de bon goût, cuite à point, coquettement roulée et dont la couleur et la fumée appellent l'appétit des convives n'est pas chose aussi facile à faire qu'elles le pensent.

La poêle surtout doit être soignée et d'une grande propreté; lorsqu'elle ne sert pas, elle doit toujours rester garnie de parties grasses; elle ne doit servir que pour les omelettes et jamais à aucun autre usage; avant de s'en servir on la fait chauffer légèrement pour l'essuyer plusieurs fois, il faut surtout ne jamais la laisser rougir.

Brillat-Savarin a dit avec raison « qu'une omelette pour être excellente ne devait jamais être composée de plus de douze œufs et que, dans le cas où le nom-

bre des convives serait considérable, il valait mieux en faire deux ou trois qu'une seule de vingt-cinq ou trente œufs. »

Cassez donc dans une terrine douze œufs frais, battez-les avec une fourchette, et passez-les à l'étamine dans une autre terrine; de cette manière les blancs se trouvent entièrement mêlés aux jaunes, les germes restent dans l'étamine et l'omelette ne se trouve pas tachée de parties blanches; assaisonnez convenablement de sel, poivre blanc, une idée de muscade râpée; battez de nouveau jusqu'à faire mousser légèrement les œufs, ajoutez-y les fines herbes et gros comme un œuf de beurre cassé en petits morceaux; ayez un fourneau vif mais sans flamber, posez dessus la poêle, dans laquelle vous aurez mis six onces d'excellent beurre; remuez doucement la poêle au-dessus du fourneau, afin que le beurre fonde sans se colorer; aussitôt qu'il sera chaud versez d'un coup les œufs, remuez-les légèrement avec la plus large partie d'une cuiller à bec; quand ils commenceront à prendre, remuez rapidement la poêle pour réunir tous les œufs d'un seul coup, sautez l'omelette pour la fermer d'un tiers; ôtez la poêle du feu, et avec la cuiller fermez-la entièrement; rentrez les deux bouts, achevez de lui donner couleur en remettant la poêle sur le fourneau; puis dressez-la sur le plat en la tenant très-étroite, afin qu'elle soit moelleuse.

OMELETTE AU LARD.

Prenez une demi-livre de petit lard de poitrine, enlevez-en la couenne, et faites-le dégorger pendant une demi-heure dans de l'eau tiède; ensuite égouttez-le, coupez-le en morceaux d'un pouce de longueur sur deux lignes d'épaisseur, et passez-le dans un plat à sauter avec du beurre, qu'il rissole un peu en cuisant; égouttez-le dans une passoire, jetez-le dans l'omelette préparée comme la précédente; battez les œufs derechef, et faites cuire l'omelette par les mêmes procédés que celle aux fines herbes.

OMELETTE A LA PROVENÇALE.

Coupez en dés douze anchois bien dessalés, douze olives, un oignon blanc, huit morilles bien lavées; passez les oignons et les morilles dans de l'huile d'olive, laissez cuire sans prendre couleur; lorsqu'ils seront cuits égouttez-les; mêlez avec les anchois et les olives deux onces de beurre fin, sel, poivre de Cayenne, une pincée, une idée de muscade râpée, persil haché; cassez douze œufs frais, donnez-leur un assaisonnement doux, battez-les parfaitement; au moment de servir mettez dans la poêle un quarteron d'huile d'olive de première qualité, posez la poêle sur le feu; aussitôt que l'huile sera

chaude versez-y les œufs et manipulez suivant la règle ; aussitôt que les œufs rassemblés deviendront moelleux mettez dans le milieu la préparation décrite plus haut, roulez l'omelette pour l'entourer et renversez-la avec précaution sur un plat très-chaud.

OMELETTE AU FROMAGE.

Râpez un quart de fromage de Parmesan et coupez en très-petits dés un quart de bon gruyère, pas trop nouveau ; cassez et battez douze œufs suivant la règle de l'omelette aux fines herbes; assaisonnez de sel en petite quantité, poivre, muscade râpée; joignez-y le parmesan râpé, un peu de beurre cassé en morceaux; battez encore; faites fondre dans la poêle six onces d'excellent beurre; aussitôt qu'il sera chaud versez les œufs dans la poêle ; lorsqu'ils commenceront à être liés ôtez la poêle du fourneau, parsemez sur l'omelette le fromage de Gruyère coupé en dés, fermez l'omelette, donnez-lui une belle couleur et dressez.

OMELETTE AUX TRUFFES.

Préparez une omelette de douze œufs suivant la règle, puis coupez en escalopes un quarteron de truffes épluchées, d'un beau noir, et parfumées de

tout leur arome; sautez-les dans un peu de beurre de glace de volaille et quelques gouttes de vin de Madère; tenez-les chaudes au bain-marie; au moment de servir l'omelette joignez aux truffes deux cuillerées à bouche de sauce allemande bien serrée; lorsque l'omelette commencera à se lier, garnissez-la de ces truffes, roulez-la, qu'elle soit d'une belle couleur, et servez.

OMELETTE A LA PURÉE D'OSEILLE NOUVELLE.

Épluchez un demi-paquet d'oseille nouvelle, joignez-y la moitié d'une laitue, quelques branches de cerfeuil, lavez à plusieurs eaux; puis hachez parfaitement; mettez fondre dans une casserole couverte, avec deux onces de beurre frais, sel et poivre blanc; aussitôt que l'oseille sera fondue réduisez-la sur un fourneau vif; ajoutez-y une cuillerée à ragoût de velouté réduit, une pincée de sucre en poudre et une cuillerée à bouche de crème double, la plus fraîche possible; réduisez-la serré, et passez à l'étamine pour la tenir chaude au bain-marie; confectionnez une omelette comme la première qui a été décrite, sans y mettre de persil; garnissez-la de la purée d'oseille, roulez-la, qu'elle soit d'une belle couleur, et servez.

Cette manière de préparer la purée d'oseille convient seulement pour une omelette; pour toute au-

tre préparation il faudrait suivre la recette donnée à la page 235 de la IVe partie.

L'oseille conservée ne conviendrait nullement pour une omelette. En maigre, on remplaecerait la sauec précitée par de la béchamel et on supprimerait la crème double.

OMELETTE A LA JARDINIÈRE.

Hachez le blane de trois ou quatre eiboules, faites blanchir; épluchez et lavez une poignée de eerfeuil et d'estragon, un peu de civette, de eresson alénois, de pimprenelle; hachez le tout très-fin; et mêlez, ainsi que la ciboule, à l'omelette préparée eomme celle aux fines herbes, et finissez de même.

OMELETTE A LA SOUBISE.

Préparez une omelette de douze œufs suivant la règle; lorsqu'elle sera presque euite garnissez-la d'une purée Soubise; roulez-la; donnez une belle eouleur et dressez: vous pouvez également la garnir d'une purée à la bretonne, d'une purée de tomates, de champignons, de céleri, ete.

OMELETTE AU JAMBON.

Coupez une livre de la noix d'un bon jambon en gros dés; mettez à dessaler pendant une heure dans l'eau tiède; au bout de ce temps égouttez-la; sautez-la dans un peu de beurre; mouillez-la d'un petit verre de vin de Madère et un verre de consommé; étouffez sur un fourneau jusqu'à son entière cuisson, qu'elle tombe à demi-glace; alors dégraissez; ajoutez une cuillerée à dégraisser d'espagnole réduite et douce de sel; tenez chaudement au bain-marie; au moment où vous ferez l'omelette et qu'elle commencera à se lier, garnissez l'intérieur du jambon; fermez-la, faites prendre couleur et servez.

OMELETTE AU ROGNON DE VEAU.

Prenez un rognon provenant d'une longe de veau rôtie, émincez-le avec un peu de truffes et de champignons cuits; tenez cette préparation chaude au bain-marie; puis, avant de confectionner l'omelette, égouttez la graisse que le rognon aurait pu rendre; ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de bonne sauce allemande, garnissez-en l'omelette; faites prendre couleur et servez.

OMELETTE AU THON.

Prenez un morceau de thon mariné, le double de la grosseur d'un œuf; coupez-le en dés; ayez quatre belles laitances de maquereau, coupez-les chacune en quatre morceaux; quelques truffes cuites et émincées; passez au beurre persil et champignons hachés; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée en petite quantité; sautez-y les laitances sans les briser; ajoutez-y le thon et les truffes; tenez chaudement au bain-marie; vous aurez fait dessaler parfaitement quatre anchois, vous en ferez un beurre dans lequel vous mettrez un peu de persil haché et un demi-jus de citron; au moment de cuire l'omelette ajoutez au thon, etc., une cuillérée de suprême réduit; garnissez-la avec cette préparation; roulez-la des deux côtés; relevez les bouts, afin que la garniture ne puisse s'en échapper; posez le beurre d'anchois sur le plat, renversez l'omelette dessus, et servez bouillant.

OMELETTE AUX QUEUES D'ÉCREVISSES.

Prenez trente moyennes écrevisses, faites-les cuire suivant la méthode indiquée au chapitre qui en

traite; séparez-en les queues, que vous couperez en deux parties, et avec les coquilles faites un beurre suivant la règle; mettez-les chauffer au bain-marie avec une cuillerée à bouche de bonne sauce allemande, un demi-jus de citron et la moitié du beurre d'écrevisses; garnissez-en l'omelette, dressez-la sur le plat, faites chauffer le reste du beurre avec une cuillerée de velouté réduit; travaillez cette sauce pour la lier, masquez-en l'omelette et servez.

OMELETTE AUX QUEUES DE CREVETTES.

Prenez une demi-livre de crevettes les plus fraîches, jetez-les dans une casserole d'eau en ébullition (comme je l'ai indiqué au précédent article de leur Traité), retirez du feu et couvrez, égouttez au bout d'un quart d'heure pour séparer les queues des coquilles et faire avec ces dernières un beurre de crevettes. Vous procéderez comme dans l'article précédent, en ne salant cependant que très-légèrement les œufs.

OMELETTE AUX QUEUES DE HOMARDS.

Prenez la queue d'un homard frais et peu salé, coupez-la en petits dés et faites un beurre avec les

œufs pilés et la partie rouge appelée carmin, qui se trouve entre la queue et le coffre; mettez dans une casserole les dés de homard avec un peu de ce beurre, un demi-jus de citron, pour tenir chaud au bain-marie; au moment de confectionner l'omelette ajoutez dans cette préparation deux cuillerées à bouche de bonne sauce allemande, un peu de beurre de homard; vannez bien pour qu'il ne tourne pas en huile; l'omelette à moitié cuite versez-y ce ragoût, roulez-la en manchon, versez-la sur un plat bouillant, sur lequel vous aurez placé le reste du beurre de homard.

OMELETTE AUX LAITANCES ET AUX TRUFFES.

Prenez six belles laitances de carpes, faites-les dégorger de manière à ce qu'elles ne conservent aucune partie sanguinolente; faites-les blanchir de la manière indiquée pour la caisse de laitances, lorsqu'elles seront refroidies coupez chaque moitié en deux. Vous aurez sauté au beurre un quart de très-bonnes truffes, joignez-y les laitances pour les tenir chaudement au bain-marie. Au moment de faire l'omelette enlevez le beurre des laitances, ajoutez-y deux ou trois cuillerées de suprême, gros comme la moitié d'un œuf d'excellent beurre, garnissez-en l'omelette, fermez-la, donnez-lui couleur et servez.

OMELETTE AUX FOIES DE LOTTES A LA DUBELLOY.

Prenez cinq ou six foies de lottes bien dégorgés, jetez-les dans une casserole d'eau bouillante où vous aurez mis une pincée de sel blanc; retirez de suite du feu, et couvrez; hachez persil, truffes et champignons crus, passez au beurre et mouillez d'une cuillerée à bouche de vin de Madère, assaisonnez d'un peu de poivre, sel, une idée de muscade râpée; ajoutez dans ces fines herbes deux cuillerées à dégraisser de bonne sauce allemande grasse ou maigre, puis les foies de lottes parfaitement égouttés et coupés en deux; tenez chaud au bain-marie, pour en garnir l'omelette à moitié cuite; vous aurez préparé un beurre de quatre anchois, auquel vous joindrez un peu de persil haché, un demi-jus de citron, quelques grains de mignonnette; posez ce beurre sur le plat et renversez l'omelette finie dessus.

OMELETTE AUX MORILLES A LA TOULOUSE.

Prenez douze ou quinze morilles, lavez-les parfaitement dans plusieurs eaux, égouttez-les, coupez-les en escalopes, sautez-les dans du beurre avec truffes

et persil hachés, un demi-jus de citron, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée; mouillez d'un demi-verre de vin de Sauterne, faites cuire à petit feu; que les morilles tombent à glace; sautez au beurre les filets de deux rougets-barbets coupés en escalopes, joignez-y les morilles tombées à glace, puis deux cuillerées à bouche d'espagnole réduite, et garnissez l'omelette, cuite suivant la règle, de ce ragoût.

CRÈME D'ŒUFS AU CONSOMMÉ DE LÉGUMES.

Mettez dans une casserole beurrée la moitié d'une botte de carottes, autant de navets, deux porreaux, quatre oignons, deux panais, deux pieds de céleri, le tout émincé; un bouquet garni; mouillez de quatre verres d'eau; faites partir sur un fourneau, que vous étoufferez pour faire tomber ces légumes à glace d'une belle couleur rosée; alors mouillez d'eau, que les légumes ne fassent que baigner; peu de sel; donnez deux heures de cuisson; passez avec pression, faites réduire de moitié; cassez douze jaunes d'œufs que vous mêlerez au consommé de légumes, passez à l'étamine: mettez, dans une casserole d'argent, prendre au bain-marie pendant trois quarts d'heure. Cet entremets doit être servi chaud.

On peut également servir cette crème en petits pots.

Observation.

Pour qu'une omelette soufflée soit bonne et délicate elle ne doit pas être composée de plus de huit œufs. Dans beaucoup de restaurants on a pris l'habitude depuis quelque temps de servir des soufflés en place d'omelettes soufflées : je n'approuverai pas cette méthode, car l'omelette soufflée doit être exempte de l'appareil qui entre dans le soufflé ; soit farine de riz ou fécule. Le gourmet doit avoir la patience d'attendre s'il veut la manger dans toute sa perfection. Aujourd'hui dans toutes les bonnes tables on a renoncé à servir de gros soufflés à l'entremets, excepté s'ils sont servis comme relevés des rôts, et on a reconnu à l'unanimité qu'il était mieux de les servir à la fin du second service en assiettes volantes dans des petites caisses.

OMELETTE SOUFFLÉE A LA VANILLE.

Cassez, comme pour le biscuit, six œufs, c'est-à-dire les blancs dans une terrine et les jaunes dans une autre ; joignez à ceux-ci quatre onces de sucre en poudre et deux onces de sucre à la vanille, une légère pincée de sel blanc, six macarons, dont un

amer, parfaitement pulvérisés; battez et prenez jaunes et sucre comme du biscuit, fouettez les six blancs d'œufs, mêlez aux jaunes, mais en les ménageant pour conserver leur fermeté. Vous aurez tenu chaud un quart de beurre clarifié le plus fin; mettez-le dans la poêle, que vous poserez sur un fourneau modéré; aussitôt qu'il commencera à chauffer versez l'omelette dans la poêle, sautez-la légèrement en l'arrondissant sans qu'elle prenne couleur; lorsque l'extérieur aura pris un peu de consistance renversez-la sur un plat d'argent, mettez-la au four pendant huit ou dix minutes, et servez-la saupoudrée de sauce.

Si le four n'était pas à votre disposition, employez le four de campagne très-chaud mais non pas rouge; faites une paillasse un peu forte, sur laquelle vous placerez une chevrette; posez le plat dessus, et sur l'omelette un rond de fort papier beurré dessous, et légèrement humecté dessus; puis couvrez du four de campagne en surveillant son effet avec vigilance, pour que l'omelette monte à son point et soit d'une belle couleur dorée. Rappelez-vous surtout que les omelettes, ainsi que les soufflés, réclament toujours plus d'âtre que de chapelle.

OMELETTE SOUFFLÉE A L'ORANGE.

Pesez six onces de sucre en morceaux, frottez sur ces morceaux l'écorce d'une orange entière pour en tirer toute l'huile essentielle; puis pilez-les parfaitement; joignez ce sucre à six jaunes d'œufs crus et à autant de macarons doux, également pilés; battez les jaunes pour les rendre fermes et moelleux, mêlez-y les blancs fouettés : que l'amalgame soit parfait sans trop écraser les blancs. Opérez pour la cuisson de l'omelette de la même manière que pour la précitée.

Observation.

On peut donner à l'omelette l'arome du citron en employant un fort citron dont l'écorce sera lisse et très-fine.

OMELETTE SOUFFLÉE AU MARASQUIN.

Après avoir battu six jaunes d'œufs avec six onces de sucre et six macarons doux et pulvérisés très-fin, vous ajouterez deux cuillerées à bouche d'excellent marasquin et quelques gouttes de kirsch-wasser ;

rebattez encore pour rendre les jaunes très-compactes; mêlez-y les blancs fouettés, et cuisez l'omelette suivant la règle; glacez-la au sucre blanc avant de la servir.

On peut faire ainsi des omelettes soufflées à la rose et à la fleur d'orange.

OMELETTE SOUFFLÉE A LA CANNELLE.

Mêlez à six jaunes d'œufs six onces de sucre, six macarons dont deux amers, deux cuillerées à café de cannelle en poudre; battez bien pour faire prendre les jaunes; mêlez-y les six blancs fouettés; faites cuire l'omelette suivant la règle, et en la servant saupoudrez-la de sucre auquel vous aurez mêlé un peu de cannelle en poudre.

OMELETTE AU SUCRE.

Cassez dans une terrine douze œufs bien frais; battez-les, puis passez-les à l'étamine dans une autre terrine; ajoutez six onces de sucre en poudre, un grain de sel, gros comme un œuf de beurre fin divisé en petits morceaux; battez de nouveau de manière à faire mousser légèrement les œufs; mettez dans la

poêle six onces de beurre clarifié, aussitôt qu'il sera chaud versez les œufs en élevant la poêle au-dessus du fourneau; afin que l'omelette cuise sans trop se colorer le sucre aidant à la couleur, remuez constamment avec une cuiller à bec; aussitôt que les œufs commenceront à se lier, roulez l'omelette, rentrez les deux bouts, et renversez-la sur le plat; glacez-la à blanc de sucre en poudre; puis avec un hâtelet mince que vous aurez fait rougir marquez dessus des losanges, et servez.

OMELETTE A LA GELÉE DE GROSEILLES.

Pour faire et rendre parfaitement cette omelette il faut avoir un pot de gelée de groseilles très-réduite. Si vous ne l'aviez pas faite vous-même et que l'on vous en donnât de trop légère, il faudrait la réduire pour la rendre plus compacte et la tenir chaude au bain-marie. Après avoir confectionné l'omelette joignez-y la groseille avant de la rouler, puis renversez-la sur le plat et glacez-la comme la précédente.

Observation.

On peut remplacer la gelée de groseilles par de la marmelade d'abricots, de prunes de mirabelle, toujours très-serrée, ou de la marmelade de pomme étoffée de marmelade d'abricots et de sucre à la vanille.

OMELETTE GARNIE DE CRÈME DE RIZ A LA VANILLE.

Faites bouillir un verre de lait; aussitôt qu'il entrera en ébullition retirez du feu; jetez-y le tiers d'une gousse de vanille; couvrez et laissez infuser jusqu'à ce que le lait ne soit plus que tiède; alors avec ce lait délayez doucement dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine de riz, dite crème de riz (la meilleure farine de riz ne se trouve que chez Languereau, passage Choiseul, et dans ses dépôts, ainsi que toutes les véritables pâtes d'Italie, l'orge de Francfort, et le kacha ou gruau de sarrasin); ajoutez-y six onces de sucre en poudre, un grain de sel blanc; mettez sur un fourneau modéré; liez sans grumeaux et faites cuire pendant dix minutes, afin que cette crème ne sente pas la farine; retirez alors du feu; ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs auxquels vous aurez mêlé gros comme un œuf du beurre le plus fin; liez sur le feu; passez à l'étamine et tenez chaudement au bain-marie; il faut que cette crème n'ait que la consistance d'une frangipane très-légère; lorsque l'omelette sera cuite comme celle au sucre, garnissez-en l'intérieur de cette crème; roulez-la, fermez les deux bouts, renversez-la sur le plat, et glacez comme les précédentes.

OMELETTE A LA CRÈME DE RIZ AU CHOCOLAT.

Préparez une crème de riz comme la précédente, mais tenez-la un peu plus épaisse; cassez en petits morceaux un quart du meilleur chocolat, mettez-le dans une casserole avec une once de sucre en poudre et la moitié d'un verre d'eau tiède; posez la casserole sur des cendres rouges, en remuant doucement avec une cuiller de bois pour faire dissoudre entièrement et lier le chocolat; alors incorporez-le dans la crème de riz, pour en garnir une omelette préparée et finie comme les précédentes.

OMELETTE DE CRÈME DE RIZ AU CAFÉ.

Torréfiez dans un petit brûloir six onces de café; je préfère cette méthode à celle du poêlon, car alors une partie de l'arome du café s'évapore; aussitôt qu'il commencera à rendre son huile essentielle, versez-le dans trois verres de lait bouillant; couvrez la casserole et lutez-la; laissez ainsi l'infusion jusqu'à ce que le lait ne soit plus que tiède; alors passez-le avec pression dans un vase à travers une serviette blanche; préparez et finissez avec ce lait

une crème de riz comme celle à la vanille, pour en garnir une omelette glacée comme les précitées.

OMELETTE AU RHUM.

Depuis quelque temps cette omelette jouit d'une grande faveur chez plusieurs restaurateurs, souvent même elle prend le pas sur les omelettes soufflées. Elle convient surtout dans les déjeuners de garçon. Je vais donner la meilleure recette pour la faire.

Cassez douze œufs frais dans une terrine, joignez-y une idée de sel, la moitié d'une cuiller à café de cannelle en poudre; battez bien, passez à l'étamine dans une autre terrine; ajoutez six onces de sucre en poudre, deux onces de beurre fin en petits morceaux, deux petits verres de bon rhum; fouettez avec le fouet à blancs d'œufs pour obtenir une mousse légère. Vous aurez clarifié six onces de beurre, versez-le dans une poêle plus large que pour les autres omelettes; posez-la sur un fourneau vif; aussitôt que le beurre sera chaud versez les œufs et remuez-les dans la poêle avec une cuiller de bois qui ne devra servir qu'à cet usage; ne laissez pas attacher. Aussitôt que les œufs commenceront à se lier moelleusement, sautez doucement pour les rouler, rentrez les deux bouts, versez sur un plat très-chaud, saupoudrez de sucre en poudre, versez sous l'omelette trois petits verres de rhum, mettez-y le feu, et servez.

PETITES OMELETTES A LA CÉLESTINE.

Préparez une crème de riz comme une de celles qui ont été décrites dans les articles précédents, suivant votre choix; puis cassez vingt-cinq œufs, battez-les après y avoir ajouté un grain de sel, passez-les à l'étamine pour y joindre six onces de sucre en poudre, battez encore; ayez du beurre clarifié, versez-en quelques gouttes dans une poêle à pannequets, et calculez que vous devez obtenir trente petites omelettes, par conséquent les œufs doivent vous donner ce nombre; posez la poêle sur un fourneau modéré: aussitôt que l'omelette commencera à prendre retirez la poêle du feu, garnissez l'omelette de crème, puis pliez-la pour en former un carré long de cinq pouces sur deux de large et deux lignes d'épaisseur; rangez à mesure ces omelettes sur un grand plafond pour les laisser refroidir; lorsqu'elles seront toutes refroidies coupez-les en deux parties par le milieu; réservez-en sept; vous en couperez six en cœur et une ronde pour foncer un moule uni d'entremets bien beurré, puis montez les autres omelettes en couronne en commençant le premier rang de gauche à droite et le second de droite à gauche, ainsi de suite. Vous aurez conservé les parures, que vous mêlerez avec de la marmelade d'abricots pour

emplir le puits formé par les omelettes; couvrez le moule d'un rond de papier beurré et faites chauffer au bain-marie pendant trois quarts d'heure; démoulez alors sur le plat et masquez de gelée de groseilles chaude un peu épaisse pour servir.

ŒUFS A LA NEIGE.

Faites bouillir une pinte de bon lait dans un plat à glacer; lorsqu'il entrera en ébullition ôtez-le du feu; jetez dedans la moitié d'un bâton de vanille, et couvrez pendant que la vanille infusera; cassez huit œufs, les jaunes à part; fouettez les blancs comme pour méringues; lorsqu'ils seront arrivés à ce point mêlez-y quatre onces de sucre en poudre, plus de sucre les rendrait moins légers; ôtez la vanille du lait et remettez-le à bouillir; broyez bien les blancs avec une cuiller à bouche; moulez-les avec cette cuiller comme des méringues, et glissez-les par quatre dans le lait bouillant; aussitôt que le lait montera retournez-les et égouttez-les presque aussitôt sur une serviette pliée en deux, et posez sur un plafond; mettez-les refroidir, de cette manière les œufs ne s'aplatiront pas et conserveront la physionomie aérienne qui convient à cet entremets; recommencez cette opération jusqu'à l'entier emploi des blancs; pendant cette opération le lait aura dû

réduire des deux tiers; goûtez s'il est assez sucré; ajoutez du sucre s'il y en manque; liez avec les jaunes comme une crème anglaise; passez à l'étamine pour refroidir en vannant souvent; avant de servir groupez les œufs légèrement dans une jatte de cristal ou de porcelaine, et masquez de la crème à l'anglaise.

On peut également servir cet entremets chaud, soit au café, au marasquin, au rhum, à l'orange, au citron, etc.

PANNEQUETS A LA ROYALE.

Cet entremets a été long-temps en faveur. La cour de Louis XIV le prisait fort, les menus du temps en donnent la preuve. Je me rappelle que toutes les fois que M. de Lavaupallière, ce classique culinaire, dînait chez le prince de Talleyrand, le prince demandait cet entremets. Mais les pannequets ont été détrônés bientôt par nos transparentes gelées, nos savoureuses crèmes et nos moelleux bavarois.

Je vais donner la recette des pannequets tels qu'on les faisait alors. D'abord je dirai franchement que le pannequet n'est que la crêpe illustrée, pour me servir d'une expression à la mode, et n'induire personne en erreur.

Ayez de la farine du plus beau gruau séchée de longue main au four ou à l'étuve pour qu'elle ne

conserve aucune humidité, mais surtout qu'elle ne soit pas roussie; mettez-en trois onces dans une terrine, six macarons, dont un amer, pulvérisés; quatre onces de sucre en poudre, dont une once à la vanille; une idée de sel, cinq jaunes d'œufs et un œuf entier; broyez bien tout ensemble; ajoutez un petit verre de bonne eau-de-vie, qui rendra la pâte croustillante; puis délayez-la avec une chopine de bon lait bouilli, la crème rendrait les pannequets trop compactes; laissez reposer ainsi cet appareil pendant une heure, afin que chaque ingrédient s'amalgame parfaitement; clarifiez six onces de beurre fin, sans lui laisser prendre couleur, et tenez-le chaud au bain-marie. Cet entremets ne doit se commencer qu'au moment où le premier service part. Ayez un fourneau modéré et légèrement recouvert de cendre rouge et une poêle dite à pannequets, que l'on trouvera chez tous les chaudronniers; passez dans la poêle un pinceau imbibé de beurre clarifié, et versez dedans une cuillerée à dégraisser de l'appareil; étendez-le, en remuant, de toute la largeur de la poêle; aussitôt que la partie de dessous sera sèche retournez le pannequet afin qu'il soit coloré des deux côtés. Vous aurez posé et renversé un fond d'entremets sur un plat d'argent tenu chaud sur un réchaud; posez le pannequet sur ce fond, qui doit faire un peu le dôme; garnissez-le de gelée de groseilles ou de marmelade d'abricots; terminez les pannequets en employant tout l'appareil, et en masquant chacun de confiture; vous saupoudrerez le

dernier de sucre blanc et le glacerez avec la salamandre. Vous aurez eu la précaution de tenir le plat cloché, afin que les pannequets soient servis bouillants.

On peut suivant le goût changer d'arome pour l'appareil des pannequets.

ŒUFS AU LAIT.

Je croirais mal terminer cette série de recettes, si je ne parlais pas des œufs au lait, cet entremets classique du ménage, cette charte de la mère de famille, avec laquelle elle gouverne bien mieux son petit peuple qu'avec le pain sec ou les privations.

Une chopine de bon lait, huit œufs entiers, une demi-livre de sucre, deux petits verres de fleur d'oranger.

Aussitôt que le lait a bouilli retirez-le du feu; jetez dedans le sucre et l'eau de fleur d'oranger, et couvrez; pendant cette infusion cassez huit œufs frais, blancs et jaunes, battez-les parfaitement, puis mêlez-y petit à petit le lait; ajoutez-y une très-légère pincée de sel; lorsque le lait et les œufs seront bien mêlés, passez deux ou trois fois à l'étamine; puis mettez dans un compotier sans pied ou un vase de porcelaine plus large que haut; mettez ce vase dans une casserole assez grande pour qu'il règne un pouce

d'intervalle entre ses parois et le vase, et dans laquelle vous aurez tenu de l'eau presque en ébullition; mettez au fond un linge pour empêcher que le vase ne se fende; posez la casserole sur un fourneau couvert; couvrez-la du couvercle, sur lequel vous mettrez de la cendre rouge; laissez ainsi pendant une heure et demie à la même température, sans que l'eau bouille; alors retirez du feu; laissez dans l'eau, que tout refroidisse à la fois; si vous vouliez servir les œufs chauds, vous maintiendriez l'eau chaude jusqu'au moment du service.

On peut servir également ces œufs au café ou au chocolat, en se servant des procédés décrits pour les omelettes; on peut également changer les aromes.

Pour faire les œufs au caramel, voici la méthode que l'on doit employer :

Mettez dans un poêlon d'office cinq onces de sucre en poudre; posez sur un fourneau doux en remuant doucement avec une cuiller de bois qui n'aura servi à rien de gras; aussitôt que le sucre deviendra d'un beau rouge de cochenille, ce point est essentiel, retirez-le du feu et mouillez-le avec un verre d'eau clarifiée; remettez le poêlon sur le fourneau pour bien détacher le sucre attaché aux parois, et laissez-le réduire presqu'au sirop; vous aurez fait bouillir une chopine de lait, sucrez-la avec quatre onces de

sucre; cassez les œufs; mêlez-y les deux tiers du caramel presque froid, chaud il ferait tourner le lait; avec le reste du caramel masquez entièrement l'intérieur d'un moule d'entremets; passez à l'étamine les œufs mêlés au lait, emplissez le moule; faites prendre au bain-marie pendant deux heures, puis démoulez pour servir. Ces œufs se servent chauds.

CHAPITRE QUARANTE-DEUXIÈME.

Sommaire.

Asperges, sance au beurre; idem à la princesse; idem vertes en petits pois. — Artichauts à la Barigoule; idem à la lyonnaise; idem à la provençale; idem frits. — Fonds d'artichauts au suprême. — Fonds d'artichauts en macédoine; idem à la florentine.

Aubergines à la toulousaine; idem à la milanaise; idem grillées à l'indienne.

Cardons au consommé; idem à la moelle à l'espagnole; idem à la Cussy; idem à la Rossini. — Crème de Cardons.

Céleris au consommé; idem à la Béchamel. — Céleri-rave.

Concombres farcis; idem en cardons; idem à la Béchamel.

Carottes glacées; idem au beurre; idem à la Béchamel.

Des champignons; culture des champignons. — Champignons à la provençale; idem à la bordelaise; idem à la napolitaine. — Croûte aux champignons; idem aux champignons et truffes. — Champignons aux fines herbes en caisse.

Morilles à l'italienne; idem à l'andalouse.

ASPERGES.

Il y a plusieurs espèces d'asperges; la blanche est la plus hâtive; elle est d'une saveur douce; la violette est la plus aromatisée et devient la plus grosse; la verte, la moins grosse de toutes, se mange presque tout entière, son goût est excellent. L'asperge nourrit plus que tous les autres légumes; elle excite l'appétit, tient le ventre libre, et fait couler les urines. Suivant M. le docteur Aulagnier, que je me plais tou-

jours à citer lorsqu'il s'agit d'hygiène culinaire (1): « Une livre d'asperges analysée donne de l'albu- » mine de la fibre végétale, une substance gommeuse » mêlée de matière sucrée et saline, une substance » savonneuse mêlée aussi de matière sucrée et sa- » line, de l'eau, un principe odorant et volatil doué » de la propriété de précipiter les dissolutions mé- » talliques et de les colorer. C'est de cette propriété » que paraît dépendre l'action des asperges sur la » transpiration et les urines. Ce principe paraît con- » sister en hydrogène sulfuré et phosphoré. »

Les asperges nous servent tour à tour pour potages, pour garniture, pour purée, pour entremets; mais surtout en branche pour l'entremets. Celles qui sont désignées dans les marchés sous le nom d'asperges de terre sont bien supérieures à celles qui sont poussées sous des châssis. Les mois de juin, juillet, août, nous donnent de magnifiques asperges violettes dont les têtes à la cuisson bien soignée deviennent du vert le plus beau, qui tranche parfaitement la blancheur de la branche. Un autre savant, M. le docteur Roque, auteur de l'Histoire des champignons comestibles et vénéneux, nous dit, dans son nouveau Traité des plantes usuelles, que l'on trouve dans l'Ukraine des asperges de la grosseur d'une forte bougie.

Rien n'est plus riche qu'un entremets composé des asperges les plus grosses, cuites à point et escor-

---

(1) *Dictionnaire des substances alimentaires*, nouvelle édition en 2 vol. in-8°. Rue Thérèse, 11.

tées d'une sauce au beurre bien étoffée. Dans les tables bien servies il faut, pour quatorze ou seize personnes, deux bottes de belles asperges pour servir cet entremets double, afin que chaque convive ne puisse en manquer.

Prenez donc deux bottes des plus belles asperges; dans l'été vous payerez les asperges de terre de douze à quinze francs la botte les plus belles; dans l'hiver, celles de châssis coûteront de vingt à vingt-cinq francs suivant la température.

Commencez à enlever toutes les feuilles qui entourent la tige (ce que nous appelons en termes culinaires effeuiller); coupez légèrement la superficie de la tête ou bouton, puis ratissez la tige, sans couper ni entamer cette tige, et jetez les à mesure dans une grande terrine remplie d'eau; lorsqu'elles seront toutes épluchées et lavées, égouttez-les sur un linge blanc, puis séparez-les ainsi : toutes les grosses ensemble, les moyennes et les plus petites de même; prenez une casserole à bain-marie, large suivant la grosseur que vous voudrez donner aux bottillons d'asperges, posez les têtes en bas, remplissez le bain-marie, entourez les tiges des asperges à la hauteur de l'entrée de la casserole d'un double tour de ficelle, que vous serrerez fortement en la nouant, sans cependant couper les tiges; renversez le bottillon d'asperges pour nouer immédiatement au-dessous des têtes d'un second tour de ficelle double, puis coupez tous les bouts des tiges de la longueur du plat sur lequel les asperges doivent être dressées; lors-

que toutes seront ainsi préparées, enveloppez-les d'un linge mouillé pour les empêcher de sécher; vingt-cinq minutes avant de les servir vous aurez un chaudron d'une capacité assez grande pour contenir tous les bottillons, qu'ils puissent cuire sans se toucher; jetez dans l'eau une forte poignée de sel blanc, mettez-y les plus gros bottillons, quatre minutes après les moyens, trois minutes après les plus petits; soutenez le feu de manière que l'eau soit toujours en ébullition ; au bout de dix à douze minutes, retirez un des bottillons formé des plus grosses asperges pour vous assurer de la cuisson : si la partie verte cède légèrement sous la pression du doigt, les asperges sont cuites; si cette partie résiste, laissez encore bouillir quelques minutes, recommencez la même opération, et lorsque vous serez assuré de leur parfaite cuisson, descendez le chaudron du feu. Vous aurez dans un grand vase de l'eau fraîche, enlevez chaque bottillon à l'aide de l'écumoire et passez-le rapidement dans cette eau pour l'égoutter sur un linge blanc, ce qui ne fera rien perdre aux asperges de leur chaleur, mais qui leur enlèvera les parties noires des flammèches du feu qui auraient pu tomber dans le chaudron ; ensuite coupez encore le bout des tiges qui ne seraient plus égales, dressez-les en pyramides sur un plat garni d'une serviette artistement pliée, en réservant les plus belles pour couronner l'entremets ; envoyez deux saucières d'une sauce au beurre bien étoffée ou d'une succulente hollandaise.

Observation.

Plusieurs gastronomes, fins gourmets, se font souvent servir avec les asperges une allemande tirée seulement avec une essence de poulet, et finie du beurre le plus fin et d'un demi-jus de citron.

TÊTES D'ASPERGES A LA PRINCESSE.

Prenez deux bottes d'asperges moyennes, effeuillez-les, coupez toutes les têtes d'un pouce de longueur; un peu avant de servir vous aurez de l'eau en ébullition un peu salée, jetez dedans les têtes d'asperges, forcez l'ébullition, aussitôt qu'elles céderont un peu sous le doigt, égouttez-les dans une passoire, vous aurez tenu dans une casserole un quart de beurre le plus fin dans lequel vous aurez ajouté une pincée de sel, un peu de muscade râpée, une cuillerée à café de sucre en poudre, jetez dans ce beurre les têtes d'asperges bien égouttées, sautez-les légèrement, ajoutez trois à quatre cuillerées à dégraisser d'un bon suprême, dressez dans une casserole d'argent et servez sans masquer.

ASPERGES VERTES EN PETITS POIS.

Prenez deux bottes d'asperges vertes, effeuillez-les et coupez très-peu de la pointe de la tête, cassez-les ensuite jusqu'à l'endroit où elles se trouvent encore tendres et jetez-les à mesure dans une grande

terrine d'eau fraîche pour les laver à grande eau afin d'enlever le sable qui s'y trouve toujours attaché; égouttez-les, coupez en toutes les têtes, que vous mettez à part, puis ensuite coupez le reste des asperges de la grosseur d'un gros pois, tenez-les dans une terrine, jusqu'à l'instant de les faire blanchir, couvertes d'un linge mouillé pour leur conserver leur fraîcheur; un quart d'heure avant de les servir vous aurez tenu de l'eau bouillante fortement salée, plongez-y les asperges, sans y mêler les têtes dont la cuisson demande beaucoup moins de temps, maintenez l'eau dans la plus forte ébullition jusqu'à l'entière cuisson des asperges, alors égouttez-les dans une passoire et versez-les sur un linge blanc sans les rafraîchir. De cette manière vous leur conserverez leur peau veloutée et leur goût de verdeur printanière; faites ensuite blanchir les têtes que vous égoutterez de même, mettez dans un plat à sauter un quart d'excellent beurre, une idée de muscade râpée, une cuillerée à café de sucre en poudre, jetez les asperges, les têtes et celles en pois dans ce beurre, sautez légèrement afin de les tenir entières, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser de bonne béchamel, dressez dans une casserole d'argent, garnissez de croûtons passés au beurre et servez.

Observation.

On remarquera que je n'indique pas de mettre de sel dans ce beurre, parce que pendant leur cuisson les asperges ont dû en prendre assez.

ARTICHAUTS.

L'artichaut est originaire des contrées méridionales de l'Europe, on ne connaît pas l'époque où l'horticulture en a fait la conquête; on en distingue plusieurs sortes, il y en a de verts, de blancs, de violets et de rouges; la variété la plus commune que l'on cultive dans les climats du nord, est celle de l'artichaut vert. On estime particulièrement le vert, et le vert-pâle de Laon, comme plus charnus; le violet et le rouge sont plus hâtifs, on les mange ordinairement crus sous le nom de poivrade; l'artichaut cru a une légère amertume qui stimule l'estomac et ranime l'appétit, c'est l'aliment de l'homme sédentaire; les convalescents, les personnes faibles et valétudinaires doivent manger les artichauts cuits, alors ils perdent leur légère amertume et ne donnent plus qu'un mucilage nutritif, point échauffant et d'une saveur fort agréable.

« Les fleurs de l'artichaut ont la propriété de faire » cailler le lait, l'eau dans laquelle les têtes ont bouilli » sert au tannage des peaux, les feuilles de l'arti- » chaut donnent pour les bestiaux un excellent four- » rage. »

Extrait du *Nouveau Traité des plantes usuelles*, par M. le docteur Roques.

ARTICHAUTS A L'EAU, SAUCE AU BEURRE.

Choisissez cinq moyens artichauts fraîchement cueillis, arrachez-en les queues au lieu de les couper, ce qui enlèvera toutes les parties filandreuses qui attachent ces queues aux fonds des artichauts, parez ces fonds avec soin pour en extraire les premières feuilles ainsi que le vert qui s'y trouve attaché, coupez avec le couteau quelques lignes du haut des feuilles, et avec les ciseaux égalisez toutes les autres feuilles, ensuite lavez-les à grande eau, jetez-les dans un chaudron d'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis une poignée de sel, recouvrez d'un plat de terre et laissez bouillir jusqu'à leur parfaite cuisson, en ayant soin de plonger de temps à autre la pointe d'un hâtelet dans les fonds d'artichauts pour s'en assurer et pour qu'ils cuisent à leur point sans que les feuilles s'en détachent; lorsque vous serez certain de la cuisson enlevez les artichauts du chaudron, plongez-les dans l'eau fraîche pour les refroidir, alors à l'aide du petit bout d'une cuiller à bec enlevez-en le fond proprement sans faire une ouverture trop grande; attachez une ficelle autour des feuilles pour les maintenir et placez-les dans une casserole avec quelques pincées de sel blanc; dix minutes avant de servir, versez dessus de l'eau bouillante pour les chauffer, puis égouttez-les sur un linge; pour les dresser, enlevez la ficelle et envoyez dans une saucière une sauce au beurre bien étoffée de beurre fin (voir la IVe partie, page 116 et 117.)

Quelquefois on remplace cette sauce au beurre par une sauce au jus, mais les amateurs pensent que cette dernière nuit à la saveur de la chair des artichauts.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE.

Prenez six moyens artichauts, parez-les comme les précédents, enlevez-en le foin à cru avec soin afin qu'il n'en reste aucune parcelle, lavez-les bien, égouttez-les pendant assez de temps pour en extraire toute l'eau, puis faites frire le bout des feuilles dans de l'huile pour leur donner une belle couleur dorée; égouttez-les sur un linge blanc, ensuite hachez six onces de lard frais, mêlez-y autant de beurre frais, persil et champignons hachés crus, deux échalotes hachées très-fin et blanchies, sel, poivre, un peu de muscade râpée; maniez cet appareil dans une terrine, ajoutez-y un petit verre de madère et emplissez les artichauts; couvrez-les de bardes de lard frais, ficelez-les, foncez une casserole de rouelles d'oignons et de carottes, un bouquet garni; posez les artichauts dessous, mouillez d'un verre de vin blanc, d'une cuillerée à pot d'une bonne poêle; couvrez d'un rond de papier, faites partir et mettez au four ou sur la paillasse avec fort feu sur le couvercle; donnez une demi-heure de cuisson, dans la primeur trois quarts d'heure plus tard et même une heure; alors égouttez les artichauts, dressez-les et saucez l'intérieur d'une sauce financière. (Voir la quatrième partie.)

AUTRE PROCÉDÉ.

Après avoir préparé six artichauts comme les précédents, hachez parfaitement à cru persil, champignons, deux truffes, passez au beurre, joignez-y deux échalotes hachées très-fin et blanchies, une pointe d'ail, sel, en petite quantité, poivre blanc, muscade râpée; lorsque ces fines herbes seront bien passées au beurre ajoutez y une cuillerée à pot de bonne sauce espagnole, réduite serrée; mettez un demi-jus de citron, versez dans une terrine pour laisser refroidir, puis emplissez-en les artichauts; finissez-les de même que les précédents pour les faire cuire, et saucez-les également d'une financière pour les servir.

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE.

Prenez quatre beaux artichauts les plus gros, parez les fonds en coupant une partie des feuilles, et qu'il n'y reste aucune partie verte; coupez la tête des feuilles, que leur longueur ne reste que d'un pouce; coupez chaque artichaut en quatre morceaux bien égaux, enlevez le foin avec la pointe du couteau, arrondissez les feuilles conservées et les quarts du quartier d'artichaut, frottez-les avec la moitié d'un citron et jetez-les à mesure dans un vase rempli d'eau, égouttez-les sur un linge blanc, foncez une casserole d'une demi-livre de beurre fin, jetez dessus quelques pincées de sel, placez sur ce beurre

les quartiers d'artichauts, couvrez d'un rond de papier beurré, faites partir, étouffez sur un fourneau avec feu sur le couvercle, que la cuisson marche doucement mais cependant assez fort pour que les artichauts se colorent en-dessous d'une belle couleur d'un jaune doré; lorsqu'ils seront presqu'à la fin de leur cuisson, ajoutez-y gros comme une noix de glace de volaille, la moitié d'un jus de citron, achevez la cuisson, dressez les fonds et masquez du beurre lié avec la glace.

Observation.

Si cet entremets devait être servi en maigre, on remplacerait la glace de volaille par un consommé de légumes réduit à demi-glace et marqué comme celui de la crème au consommé de légumes.

ARTICHAUTS A LA PROVENÇALE.

Préparez quatre ou cinq artichauts comme ceux à la lyonnaise, foncez une casserole d'excellente huile d'olive, mettez sur cette huile un oignon blanc coupé en rouelles, une pincée de sel blanc, une pincée de poivre de Cayenne; une gousse d'ail, un petit bouquet de persil garni de parcelles de thym, laurier et basilic; placez les quartiers d'artichauts dans cette casserole, arrosez-les d'un jus de citron, couvrez d'un rond de papier huilé, faites partir sur un fourneau; étouffez, mettez sur le couvercle de la cendre rouge, laissez mijoter ainsi jusqu'à l'entière

cuisson, il faut que le fond des quartiers soit légèrement coloré; dressez-les dans une casserole d'argent, passez à l'étamine et dans un plat à sauter la cuisson, ajoutez-y une cuillerée à bouche de sauce tomate ou une cuillerée à dégraisser de sauce espagnole demi-réduite; faites jeter quelques bouillons et saucez les artichauts.

ARTICHAUTS A L'ITALIENNE.

Coupez en quartiers quatre ou cinq beaux artichauts, suivant le nombre de personnes; parez-les sans enlever le foin, faites-les blanchir jusqu'à ce que ce foin se détache facilement, alors jetez-les dans un vase rempli d'eau froide et retirez le foin; égouttez-les pour bien en extraire l'eau; foncez une casserole de lard frais coupé très-mince, un oignon coupé en rouelles, un petit bouquet de persil garni comme les précédents, placez les quartiers d'artichauts, recouvrez-les également de minces bardes; mouillez de bouillon un peu gras et d'un demi-verre de vin blanc de Chablis, faites partir. Donnez de trente à trente-cinq minutes de cuisson, au bout de ce temps les artichauts doivent être cuits, moelleux, et d'une belle blancheur; égouttez-les, dressez-les en couronne les fonds en haut, et saucez d'une sauce italienne blanche ou brune.

ARTICHAUTS FRITS.

Prenez trois gros artichauts, parez-en le fond, et

coupez le haut des feuilles à un demi-pouce du fond; coupez chaque artichaut en quartier, et chaque quartier en quatre parties, enlevez le foin et jetez à mesure dans un vase rempli d'eau froide dans laquelle vous aurez ajouté un fort filet de vinaigre; lorsque les artichauts seront ainsi coupés, égouttez-les et mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile d'olive, un filet de vinaigre; sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Préparez une pâte à frire de cette manière : mettez dans une terrine une pincée de sel blanc, trois œufs entiers, quatre cuillerées à bouche de belle farine, mêlez le tout sans corder la farine, en lâchant doucement un peu d'huile; quand les œufs et la farine seront bien mêlés, ajoutez-y en remuant vivement un verre de bonne huile, puis la moitié d'un verre d'eau froide; laissez reposer cette pâte jusqu'à l instant de vous en servir, à ce moment vous aurez tenu une friture chaude sans être rouge; égouttez les artichauts sur un linge pour en éponger l'eau qu'ils ont rendue; trempez-les dans la pâte pour les plonger dans la friture, que vous tiendrez toujours chaude au même degré afin que les artichauts cuisent sans trop se colorer; remuez continuellement avec l'écumoire. Vous aurez la précaution de n'en mettre que la moitié dans la poêle; lorsqu'ils remonteront sur la friture et d'une belle couleur, égouttez. Recommencez la même opération pour le reste, et dressez-les sur un plat garni d'une serviette pliée, sur laquelle vous aurez posé un buisson de persil frit d'un beau vert.

FONDS D'ARTICHAUTS AU SUPRÊME.

Prenez douze ou quatorze beaux artichauts, enlevez le vert qui masque les fonds et toutes les feuilles jusqu'au foin, puis tournez les fonds de la même manière que les champignons, frottez à mesure avec une moitié de citron, et mettez-les dans l'eau froide; lorsqu'ils seront tous tournés, faites-les blanchir jusqu'à ce que le foin puisse être retiré facilement; parez-les de nouveau, faites fondre dans une casserole six onces de bon beurre avec une pincée de sel, un demi-jus de citron, sautez les fonds d'artichauts dans ce beurre; mouillez de bouillon, qu'ils baignent entièrement, couvrez d'un rond de papier, laissez mijoter jusqu'à leur entière cuisson pendant vingt-cinq minutes; alors égouttez, dressez en couronne dans une casserole d'argent, saucez d'un bon suprême et servez.

FONDS D'ARTICHAUTS GARNIS D'UNE MACÉDOINE.

Préparez et faites cuire quatorze fonds d'artichauts comme les précédents, vous aurez préparé une macédoine suivant la règle; au moment de servir égouttez les fonds, garnissez chacun de la macédoine, dressez-les en pyramide et saucez légèrement d'une béchamel très-moelleuse mais demi-liée.

FONDS D'ARTICHAUTS A LA FLORENTINE.

Préparez et faites cuire douze ou quatorze fonds

d'artichauts comme les précités, mais tenez-les un peu plus fermes à la cuisson ; vous aurez émincé et sauté dans un peu de beurre et de vin de Madère deux ou trois truffes d'Italie ou de Piémont, joignez-y autant de champignons cuits et émincés; liez ces truffes et ces champignons avec une forte cuillerée à dégraisser d'une sauce allemande, mêlez-y deux onces d'excellent fromage de parmesan, une idée de muscade râpée; emplissez chaque fonds égoutté de cet appareil, masquez-les de parmesan râpé, arrosez de beurre fin clarifié, posez les fonds dans un plat à sauter avec un peu de leur cuisson dessous, faites prendre une belle couleur au four, dressez et servez en envoyant une saucière d'une demi-glace ou d'un velouté réduit.

Si l'on n'avait pas de truffes de Piémont, on les remplacerait par nos truffes du Périgord ou du Dauphiné.

AUBERGINES.

On appelle aubergine le fruit de la morille melongène, plante originaire de l'Inde; elle est cultivée en Italie, en Espagne et dans les départements méridionaux de la France. Ce fruit est charnu, sa forme est ovale ou oblongue, rarement ronde; sa peau est lisse, d'une couleur violette, quelquefois blanche ou jaune; ses pépins en semences sont très-nombreux et placés vers le centre du fruit. Dans les pays chauds les fruits de la melongène sont beau-

coup plus gros et plus savoureux que dans les climats tempérés; on en fait une grande consommation dans l'Inde et en Afrique. A Paris on estime peu l'aubergine, naturellement aqueuse et fade, mais les Provençaux en font beaucoup de cas. Les aubergines qui arrivent à Paris de la Provence, cueillies avant leur maturité, sont souvent âcres; on reconnaît qu'elles sont mûres lorsque la couleur violette est très-foncée, la chair de l'aubergine alors est rafraîchissante et digestive.

AUBERGINES A LA PROVENÇALE.

Prenez six ou huit aubergines, coupez le bout de la tige, fendez chaque aubergine en deux, ciselez chaque partie en formant des quadrilles, posez-les sur un plat et semez dessus quelques pincées de sel blanc pour leur faire rendre l'eau qu'elles pourraient contenir. Au bout d'une heure de cette macération par le sel, égouttez-les, épongez-les dans un linge blanc, hachez finement persil, échalotes blanchies, une pointe d'ail et champignons; en Provence on remplace nos champignons de Paris par des ceps ou des morilles dans leur fraîcheur. Lorsque ces fines herbes sont parfaitement hachées, mettez-les dans une casserole avec quatre cuillerées à bouche d'excellente huile, sel, poivre, muscade râpée, un filet de citron, masquez-en chaque moitié d'aubergine, couvrez le dessus légèrement de mie de pain, arrosez la mie de pain d'huile, semez dessus quelques

grains de mignonnette, placez les aubergines dans un plat à sauter fortement beurré, faites partir; placez dans le four ou sous le four de campagne alors avec du feu dessous, donnez une demi-heure de cuisson, dressez dans une casserole d'argent, enlevez une partie du beurre et de l'huile qui couvrent le fond, faites réduire à demi-glace en ajoutant une cuillerée à dégraisser de bonne espagnole réduite, versez cette sauce sous les aubergines sans les masquer, et servez.

AUBERGINES A LA TOULOUSAINE.

Coupez en deux six belles aubergines, enlevez-en la chair de l'intérieur sans endommager la peau, hachez cette chair, joignez-y autant de blanc de volaille coupé en salpicon très-fin, champignons, persil et truffes hachés et passés au beurre, assaisonnez de sel, muscade râpée, poivre; joignez-y deux fortes cuillerées à dégraisser d'une sauce allemande bien corsée, emplissez de cet appareil les aubergines, posez dans un plat à sauter très-beurré, mettez trente à quarante minutes cuire au four, dressez après la cuisson et masquez d'un velouté réduit fini d'une cuillerée à bouche d'huile d'olive et d'une cuillerée à café d'eau d'ail.

AUBERGINES A LA MILANAISE.

Prenez six belles aubergines, enlevez une partie de la chair sans endommager la peau, hachez très-finement cette chair, joignez-la à autant de farce de

poulet à laquelle vous aurez incorporé six anchois parfaitement dessalés, truffes du Piémont émincées, persil haché, oranges ou morilles également émincées, quatre cuillerées de fromage de Parmesan râpé; assaisonnez convenablement cet appareil de muscade râpée, piment rouge et doux, très-peu de sel, deux cuillerées à bouche d'une purée de tomate très-corsée; emplissez de cet appareil chaque moitié d'aubergines, masquez de fromage de Parmesan râpé, placez-les dans un plat à sauter foncé de beurre, puis arrosez le fromage du beurre le plus fin que vous aurez clarifié, versez dans le plat à sauter un demi-verre de malaga, faites cuire au four pendant une demi-heure en ayant le soin d'arroser souvent de beurre clarifié afin que la couleur soit d'un jaune doré; lorsque vous serez assuré de la parfaite cuisson, égouttez et dressez les aubergines, faites réduire le fond avec deux cuillerées d'espagnole à demi-glace, passez à l'étamine pour saucer sans masquer.

AUBERGINES GRILLÉES A L'INDIENNE.

Coupez en deux six belles aubergines bien en chair, ciselez-les et parsemez cette chair de sel blanc pour en faire sortir l'eau; au bout d'une heure épongez-les de cette eau, remettez-les sur le plat, saupoudrez-les d'une pincée de poivre de Cayenne, d'une pincée de safran en poudre, arrosez-les d'huile d'olive, sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Au moment de servir placez-les sur un gril, que

vous poserez sur une paillasse soutenue pour les faire griller de belle couleur. Pendant ce temps passez au beurre, persil et champignons ou morilles hachés, assaisonnez d'une pincée de poudre à kari, mouillez de deux cuillerées de bonne espagnole, d'un demi-jus de citron; dressez dans une casserole les aubergines parfaitement grillées de deux côtés et saucez de cette sauce pour servir.

CARDONS.

Cette plante croît naturellement en Espagne, en Italie et en France, particulièrement dans le midi; les jardiniers distinguent deux espèces ou variétés de cardons, l'une se nomme cardon de Tours, l'autre cardon d'Espagne. La première est armée d'épines très-piquantes à l'extrémité de chaque nervure des divisions des feuilles, la seconde n'a presque point d'épines; ses côtes sont plus minces. Dans les bonnes terres les côtes des feuilles, qui sont la partie que l'on mange, acquièrent une grosseur considérable. On fait étioler ou blanchir les cardons lorsque les feuilles sont assez fortes, pour cela on amoncèle la terre à leurs pieds, on rapproche avec de l'osier les feuilles et on les enveloppe de paille sèche. Le cardon s'étiole en trois semaines, laissé plus long-temps il pourrirait. Le cardon est un aliment qui devient doux et tendre par la cuisson; c'est une nourriture légère et saine, mais qui réclame les plus grands

soins dans ses diverses préparations. Ceux récoltés après la gelée ne sont jamais creux et sont toujours plus blancs.

CARDONS AU CONSOMMÉ.

Choisissez pour entremets deux beaux pieds de cardons bien blancs; enlevez-en toute la terre qui entoure le pied, ainsi que toutes les feuilles vertes; coupez celles qui resteront très-près du pied, toutes de trois pouces et demi de longueur, et tournez le pied, que vous couperez en deux parties aussi sur la longueur; parez les deux côtés de chaque feuille et lavez-les à plusieurs eaux. Ayez un chaudron presque rempli d'eau et assez grand pour que les cardons ne se touchent pas pendant l'ébullition, jetez dans cette eau une forte poignée de sel et les cardons lorsqu'elle bouillira; ajoutez quelques morceaux de mie de pain. Cette mie de pain, en bouillant avec les cardons, s'empare de l'amertume qu'ils pourraient conserver encore. Au bout de dix minutes d'ébullition, retirez un des morceaux de cardon, jetez-le dans l'eau fraîche; si en le frottant avec les doigts la pellicule qui le couvre s'en détache facilement, retirez les cardons de l'eau bouillante pour les plonger dans de l'eau fraîche, puis couvrez-les d'un linge pour maintenir l'eau tiède. Si à cette première épreuve cette pellicule ne se détachait pas facilement, laissez-les encore quelques minutes avant de les égoutter; au bout de dix minutes que vous les aurez jetés dans l'eau fraîche, vous pouvez les limo-

ner, c'est-à-dire enlever en les frottant avec une brosse de chiendent toute la pellicule qui les recouvre; mettez-les à mesure dans de nouvelle eau fraîche; pendant qu'ils dégorgeront dans cette eau, préparez un blanc de cette manière : coupez en gros dés graisse de rognon de veau, lard gras frais, mettez dans une casserole, avec un quarteron de beurre, une carotte, un oignon émincés, persil en branches, thym, laurier, deux clous de girofle, passez au beurre sans laisser prendre couleur, mouillez à l'eau un peu de sel, donnez une demi-heure de cuisson à légère ébullition; pendant cette cuisson égouttez les cardons sur un linge, parez-les et posez-les dans une casserole, les plus gros en dessous, passez dessus le blanc avec pression. Il faut qu'il se trouve dessus les cardons au moins un pouce de dégraissis, couvrez d'un rond de papier, faites mijoter trois quarts d'heure, une heure au plus; pendant ce temps foncez et entourez de bardes de lard frais une casserole, mettez au fond une moitié de carotte et un oignon coupés en rouelles, un bouquet garni; recouvrez ces légumes de lames de veau, égouttez les cardons de leur premier fond; s'ils ont été bien choisis et bien limonés, ils doivent être très-blancs; marquez-les dans la casserole préparée, recouvrez-les de bardes, et dessus le lard des lames de veau; mouillez de bon consommé, dessus mettez le dégraissis de la première cuisson, couvrez d'un rond de papier, faites mijoter pendant deux heures à très-petit feu; au moment de servir égouttez-les sur un

linge blanc, dressez-les dans une casserole d'argent brûlante, couvrez d'un consommé de volaille clarifié et à demi-glace, ou du fond d'une noix de veau également à demi-glace.

CARDONS A LA MOELLE A L'ESPAGNOLE.

Préparez et faites cuire pour un entremets deux pieds de cardons comme les précédents, ayez deux beaux morceaux de moelle que vous ferez parfaitement dégorger pendant deux heures à l'eau froide, ensuite vivement blanchir à l'eau bouillante afin qu'elle fonde le moins possible ; rafraîchissez-la, pour la cuire, dans de bon bouillon ; préparez avec un pain de mie douze petites croustades, passez-les au beurre clarifié de belle couleur sans trop les sécher, videz-les lorsqu'elles seront sorties du beurre ; au moment de servir égouttez les cardons, dressez-les dans une casserole d'argent, par lit, que vous masquerez d'une bonne espagnole à demi-glace ; lorsque les cardons seront dressés et masqués, garnissez les petites croustades de la moelle, faites-en un cordon autour des cardons, glacez la moelle et servez bouillant.

On peut remplacer la sauce espagnole par une sauce suprême bien finie.

CARDONS A LA CUSSY.

Les cardons cuits comme les précédents, égouttez-les, coupez-les en gros dés ; mettez dans un plat à

sauter trois cuillerées à dégraisser de béchamel grasse, gros comme une noix de glace de volaille, trois onces du beurre le plus fin, liez bien avec la sauce, mettez-y les cardons coupés en dés, faites chauffer en remuant le plat à sauter et sans ébullition, dressez dans la casserole, masquez du reste de la béchamel, et servez.

CARDONS A LA ROSSINI.

Faites cuire trois beaux pieds de cardons comme les précédents, lorsqu'ils seront cuits égouttez-les, coupez-les avec une colonne de la rondeur d'une pièce de deux francs, jetez-les à mesure dans un plat à sauter où vous aurez tenu bouillantes trois cuillerées à dégraisser de sauce allemande; vous aurez escalopé quelques truffes que vous aurez sautées pendant quelques minutes dans du beurre fin et la moitié d'un verre de vin de Madère, joignez-les aux cardons, puis mettez-en un lit dans une casserole d'argent, saupoudrez-le d'excellent fromage de Parmesan râpé, ainsi de suite jusqu'à l'entier emploi des cardons et des truffes, alors arrosez le tout de quelques cuillerées du fond des cardons, que vous aurez passé, dégraissé, et fait tomber à demi-glace; masquez de quelques cuillerées de sauce allemande, semez dessus du parmesan râpé, faites prendre couleur et légèrement gratiner au four, et servez.

Je crois inutile de faire observer qu'alors il ne faut pas servir la moelle.

CRÈME DE CARDONS.

Faites cuire des cardons comme je l'ai démontré dans le premier article, passez le fond, dégraissez-le parfaitement pour le faire réduire de moitié, pilez les cardons, ajoutez-y la mie d'un petit pain de gruau que vous aurez fait tremper dans du consommé; relevez les cardons dans une casserole, faites-les chauffer en les mouillant de leur fond, passez à l'étamine comme une purée, ajoutez-y une pincée de sucre en poudre et douze jaunes d'œufs aussi passés à l'étamine; versez cette crème dans une casserole d'argent et faites pendre trois quarts d'heure au bain-marie pour servir chaud.

Les cardons ne sont vraiment bons et succulents qu'au gras et traités d'après les recettes que je viens d'indiquer. Cependant s'il fallait les servir en maigre voici la manière de marquer le blanc pour les faire cuire : mettez dans une casserole une livre de bon beurre avec carottes et oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, deux clous de girofle, un peu de muscade râpée; passez bien le tout sans donner de couleur, ajoutez deux cuillerées à bouche de farine et mouillez d'eau; salez légèrement, faites cuire pendant trois quarts d'heure, passez avec pression et faites cuire les cardons dans ce blanc comme les premiers, et saucez avec les sauces maigres décrites dans la quatrième partie.

CÉLERIS.

L'ache est une plante qui croît abondamment sur les bords des ruissseaux; son odeur est forte, sa saveur très-âcre. Transportée et cultivée dans les jardins elle y a perdu cette âcreté et même son nom, car on l'appelle céleri. Le céleri cultivé offre plusieurs variétés, on préfère le céleri plein-blanc ou rose dont les côtes sont tendres et charnues; le céleri nain frisé est tendre et cassant; une autre espèce se distingue par sa racine épaisse imitant la forme d'une grosse rave, c'est le céleri rave. Le céleri est une plante très-estimée, lorsqu'il est cru sa saveur est aromatique, stimulante et réveille l'action de l'estomac, donne de l'appétit, mais il faut un estomac robuste pour le digérer cru; cuit, s'il a moins de parfum il est plus nourrissant et plus digestif.

Le céleri-rave offre un aliment très-sain et très-délicat.

CÉLERIS AU CONSOMMÉ.

Prenez deux ou trois bottes de céleris suivant le nombre de couverts que vous aurez à servir, enlevez la terre attachée à la racine et coupez chaque pied de quatre pouces de longueur, ôtez toutes les feuilles vertes et jetez-les dans un grand vase rempli d'eau fraîche,

en les remuant souvent ; lorsqu'ils seront tous coupés brossez-les avec une brosse de chiendent, en écartant les feuilles pour ôter la terre attachée dans l'intérieur, remettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-les blanchir pendant dix minutes pour les rafraîchir ; lorsqu'ils seront dans cette eau visitez-les pour voir s'il ne reste plus de terre et de sable, coupez-les en deux sans les détacher pour extraire encore quelques grains cachés dans l'intérieur ; réunissez-les et ficelez les par quatre, posez-les dans une casserole foncée de lard non salé, recouvrez-les de même, mouillez de bouillon avec le dégraissis, qu'il couvre le céleri d'un pouce ; faites mijoter pendant trois quarts d'heure, une heure, suivant leur grosseur, et plus si les céleris commencent à devenir durs ; lorsque vous serez assuré de leur cuisson retirez mais tenez-les chaudement. Au moment de servir égouttez sur un linge blanc, parez-les, dressez-les en pyramides dans une casserole d'argent et couvrez-les d'un consommé demi-glace.

Pour les céleris à l'espagnole ou au velouté, vous procéderez de même pour leur préparation et leur cuisson ; au lieu de consommé masquez d'une sauce espagnole demi-glace, ou d'un bon velouté réduit.

CÉLERIS A LA BÉCHAMEL.

Prenez douze pieds de céleris les plus gros et les plus blancs, enlevez toutes les feuilles dures, coupez chaque pied en quatre parties, détachez-en les

feuilles que vous laverez dans trois eaux, égouttez-les et taillez-les en gros dés; préparés ainsi, faites-les blanchir, égouttez-les, sautez-les dans un quarteron de beurre fin avec une cuillerée à café de sucre en poudre, mouillez de bon consommé, qu'ils ne baignent que juste; faites cuire; aussitôt que la cuisson s'approchera faites tomber à glace et tenez chaudement; au moment de servir ajoutez quelques cuillerées de béchamel grasse bien réduite; dressez et entourez de croûtons de pain passés au beurre. On fait aussi des crêmes de céleris en suivant le procédé décrit pour les cardons et de même pour les servir entiers en maigre.

CÉLERIS-RAVE.

Prenez trois racines de céleris-rave, coupez-en toutes les parties noires et terreuses, coupez-les par morceaux, tournez-les en leur donnant la forme de quartiers de pomme, faites-les blanchir pendant quelques minutes, rafraîchissez-les, marquez-les dans une casserole avec bardes de lard frais, dessous et dessus, un petit bouquet de persil garni; mouillez du dessus d'un bon consommé; faites cuire pendant vingt-cinq à trente minutes, le céleri-rave étant beaucoup plus tendre à la cuisson que le céleri en branches; vous l'égoutterez parfaitement, dressez-le en pyramide et saucez d'une espagnole liée, d'un suprême ou d'une béchamel grasse ou maigre, suivant le temps où vous le servirez.

CONCOMBRES.

CONCOMBRES FARCIS.

Cette plante, originaire d'Asie, est cultivée avec soin dans tous les jardins potagers; on distingue plusieurs variétés de concombres, savoir : le concombre blanc, très-estimé à Paris, le jaune, le vert allongé et le petit-vert ou concombre-cornichon; cette plante demande un sol meuble et bien foncé; on le sème sur couche ou en pleine terre en avril, mai et juin. Le concombre nourrit peu; bien cuit et d'un bon assaisonnement, il est digestif, rafraîchissant calme la soif.

Prenez quatre moyens concombres blancs et frais, enlevez-en la peau, coupez-les par tronçons d'un pouce de longueur, enlevez-en toute la semence, jetez-les à mesure dans une terrine d'eau fraîche; lorsque les morceaux seront ainsi préparés, faites-les blanchir pendant cinq minutes, remettez-les dans l'eau fraîche pour les égoutter sur un linge blanc, puis emplissez-les d'une farce de volaille dans laquelle vous aurez incorporé persil, champignons et truffes hachés; foncez une casserole de lard frais, posez dessus les concombres, recouvrez de bardes et mouillez d'une bonne mirepoix; recouvrez d'un rond de papier et donnez une demi-heure de cuisson, qu'ils ne fassent que mijoter; alors égouttez-les pour les dresser dans une casse-

role d'argent et les saucer d'une sauce espagnole demi glace bien corsée.

CONCOMBRES EN CARDONS.

Prenez quatre concombres bien fermes, coupez-les en deux parties que vous fendrez encore en deux, ce qui vous donnnera seize morceaux, ne leur laissez aucune partie de semence, enlevez-en la peau et ciselez pour former des côtes comme ceux des cardons; faites-les blanchir cinq minutes, marquez-les et mouillez-les comme les précédents en ne leur donnant que quinze à vingt minutes de cuisson, égouttez-les alors, dressez les comme des cardons, saucez-les d'une espagnole demi-glace ou d'un bon suprême.

Pour servir ces entremets en maigre, on remplacerait pour les premiers la farce de volaille par une farce de poisson ou des laitances que l'on mettrait au moment; la mirepoix, par un consommé de légumes et les sauces maigres.

CONCOMBRES A LA BÉCHAMEL.

Prenez quatre concombres, ôtez-en la peau, coupez-les en quatre sur leur longueur, enlevez-en toutes les semences, puis coupez-les en escalopes que vous arrondirez à l'aide d'une colonne, jetez-les dans de l'eau fraîche pour les laver et faites-les blanchir pendant cinq minutes, égouttez-les sans les rafraîchir et épongez-les de toute l'eau qu'ils pour-

raient encore contenir, sautez-les dans six onces de beurre fin avec une pincée de sel blanc, ajoutez-y gros comme une noix de glace de volaille et faites cuire vivement afin qu'à la fin de leur cuisson les concombres soient tombés à glace; alors maintenez-les chauds au bain-marie; au moment de servir, ajoutez-y quelques cuillerées de béchamel bien réduite, dressez dans une casserole d'argent, et masquez du reste de la sauce.

CAROTTES.

CAROTTES GLACÉES.

Les propriétés alimentaires de la carotte ne sont pas contestées; elle est saine et dépurative; les meilleures carottes sont celles plantées dans les terres sablonneuses; c'est une racine très-nourrissante et très-salubre, il y a peu d'estomacs qui ne la digèrent bien. Il y a plusieurs espèces de carottes : la grosse rouge, la jaune, la blanche, la hâtive, la carotte de Flandre, dont il y a deux espèces, la rouge et la jaune; c'est surtout dans les premiers jours de mai que les gourmets peuvent savourer les petites carottes nouvelles, car à ce moment elles ont une saveur et un goût parfaits.

Prenez donc deux bottes de carottes nouvelles d'un beau rouge-vermeil, tournez les en poires, faites-les blanchir seulement quelques minutes, égouttez-les sans les rafraîchir, sautez-les dans deux

onces de beurre fin, ajoutez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre, mouillez-les de bon consommé, qu'elles baignent seulement; lorsque vous serez assuré de leur cuisson, faites-les aller vivement pour qu'elles tombent à glace, en y ajoutant gros comme une noix de glace de légumes, et servez.

Si cet entremets doit être servi en maigre, vous mouillerez les carottes d'un consommé de légumes marqué de leurs débris.

CAROTTES AU BEURRE.

Lorsque les carottes commenceront à devenir plus grosses, enlevez dans la partie la plus rouge, et sans attaquer le cœur, des bâtonnets avec une colonne de la largeur d'une pièce d'un franc et longue de deux pouces, coupez ces bâtonnets en liards, de deux lignes d'épaisseur, faites-les blanchir, égouttez-les sans les rafraîchir, sautez-les dans six onces de beurre avec une cuillerée à bouche de sucre en poudre, étouffez-les dans une casserole avec feu modéré dessous et dessus, que les carottes ne cuisent que dans ce beurre, et surtout sans attacher, au moment de servir ajoutez deux cuillerées à dégraisser d'une bonne sauce allemande.

CAROTTES A LA BÉCHAMEL.

Tournez en petites olives assez de carottes pour former un entremets, blanchissez-les et sautez-les dans deux onces de beurre avec une cuillerée à café

de sucre en poudre, mouillez de bon consommé, faire cuire rapidement et en tombant à glace; en servant, ajoutez deux ou trois cuillerées à dégraisser de sauce béchamel bien moelleuse. Toutes les fois que ces entremets devront être servis comme maigre, il faudra mouiller avec du consommé de légumes.

CHAMPIGNONS.

Le champignon de couche ou agaric comestible est presque le seul que l'on emploie à Paris, la crainte qu'inspirent toutes les autres espèces fait à l'unanimité adopter ce dernier; cependant à la campagne, où souvent on a peu de champignons de couche, il en existe plusieurs variétés excellentes que l'on rejette parce qu'on ne les connaît pas : aussi je recommanderai à mes confrères qui habitent la campagne une partie de l'année l'éminent Traité des champignons comestibles et vénéneux par M. le docteur Roques; ouvrage qui devrait se trouver dans les bibliothèques des seigneurs qui habitent la campagne (1), qui, ne l'ayant pas, se privent des jouissances culinaires en repoussant de leurs tables une grande partie des champignons qui végètent dans leurs propriétés, et que, l'histoire des champignons à la main, ils savoureraient avec délices. Je me per-

---

(1) M. Roques a résumé lui-même tout ce qu'il a écrit sur les *champignons comestibles* dans un riche chapitre de la 5e édition du *Conservateur, ou livre de tous les ménages*, de feu Appert.

mettrai d'extraire de cet excellent ouvrage la méthode de faire et de préparer une couche pour obtenir des champignons, méthode dont je me suis servi plusieurs fois et qui a toujours complétement réussi (1).

CULTURE DES CHAMPIGNONS.

C'est particulièrement sous l'influence d'une température douce et humide, au printemps et en automne, que ces plantes se développent. Les éléments les plus propres à seconder leur développement sont les débris des matières végétales et animales en décomposition : les feuilles et les écorces de chêne, d'orme, de châtaignier, etc., le crottin de cheval favorisent singulièrement leur reproduction. On a observé que ces deux dernières substances répandues dans les jardins y font naître quelquefois les champignons de couche (*agaricus edulis*); ainsi l'on peut en avoir en toute saison en mêlant trois parties de fumier de cheval, deux parties de tan et une partie de terre végétale; il suffit d'arroser ce mélange avec l'eau dans laquelle on a fait bouillir des champignons.

Un moyen à la fois simple et facile de se procurer toute l'année le champignon comestible, est de creuser dans un jardin bien abrité, au midi ou au levant, une fosse profonde de six pouces, large d'environ

(1) Ce bel ouvrage forme un in-8° avec atlas in-4°, 2e édition très-augmentée. — Chez l'éditeur de *Carême*, rue Thérèse, 11, à Paris

deux pieds, d'une longueur proportionnée à l'étendue du terrain, de la remplir de bon fumier de cheval qu'on larde de blanc de champignons d'espace en espace et qu'on recouvre ensuite de terre végétale. On l'arrose de temps en temps, plus souvent en été, surtout quand la chaleur est vive, et on la garantit du froid en la couvrant de paille ou de fumier non consommé; on peut également établir la couche dans une cave où elle exige moins de soin, la température y étant presque toujours la même. Après quelques semaines on voit pousser des champignons; pour que la couche ne s'affaiblisse pas il faut l'arroser avec l'eau qui a servi à laver les champignons, et laisser de temps en temps sécher sur pied quelques individus afin que leurs graines se déposent sur la couche et entretiennent sa fécondité.

Tous les fumiers chargés de crottins de nos animaux, notamment de la race bovine et ovine, lorsqu'ils sont un peu consommés ou blanchis, ou moisis par la privation de l'air, produisent en peu de temps l'agaric comestible (champignon de couche). Ainsi, sans recourir aux couches spéciales usitées presque partout, il suffit de placer dans une cave sèche ou tout autre endroit également sec et privé d'air, du fumier de cheval à moitié consommé, à l'état à peu près où il se trouve quand on le sort des couches à melons, mieux celui d'âne ou de mulet, de chèvre ou de mouton, en observant que ces fumiers seront plus riches des crottins de ces animaux; ce fumier qui dans quelques semaines se blanchira, sur-

tout s'il n'est pas trop humide, sera naturellement converti en blanc de champignons. Les espèces de champignons que l'on emploie le plus habituellement sont l'agaric comestible ou champignon de couches, le mousseron, l'oronge, la morille blanche et rose, la chanterelle, le ceps et la truffe. Les champignons comestibles doivent toujours être choisis de la plus grande fraîcheur, car il y a peu de substances qui s'altèrent avec plus d'activité et dont l'altération change rapidement les propriétés diététiques.

Voir pour la distinction des champignons alimentaires et vénéneux l'ouvrage précité de M. le docteur Roques (*Histoire des champignons*) (1).

CHAMPIGNONS A LA PROVENÇALE.

Prenez vingt-cinq ou trente champignons des plus gros, lavez-les dans deux ou trois eaux après en avoir enlevé la tige; enlevez la peau qui se trouve sur la partie convexe, jetez-les à mesure dans une casserole dans laquelle vous aurez mis quelques cuillerées d'eau et le jus d'un citron, une pincée de sel blanc; sautez-les souvent dans cette eau pour les empêcher de noircir; passez avec la moitié d'un verre de bonne huile, persil haché; une partie des tiges, hachées aussi; une pointe d'ail, sel, une idée de muscade râpée et poivre de Cayenne; quelques grains de mi-

(1) Rue Thérèse, 11, à Paris, 1 fort vol. et atlas.

gnonnette; incorporez-y deux cuillerées à bouche de purée de tomates; égouttez les champignons de l'eau où ils étaient; placez-les dans un plat à sauter, dans lequel vous aurez mis quelques cuillerées d'excellente huile d'olive; emplissez-les de l'appareil ci-dessus décrit; arrosez de quelques gouttes de jus de citron; faites partir et mettez au four ou sur un fourneau couvert avec force feu sur le couvercle; donnez vingt-cinq minutes de cuisson, et saucez avec le fond qu'ils auront rendu.

CHAMPIGNONS A LA BORDELAISE.

Après avoir pelé et préparé de gros champignons comme les précédents, hachez-en les tiges et l'intérieur; joignez-y la moitié autant de persil haché; une échalote hachée très-fin et blanchie, une pointe d'ail; mettez dans une casserole un quart de beurre fin; passez les fines herbes assaisonnées de sel, poivre, muscade râpée; ajoutez, lorsqu'elles seront à moitié réduites, une petite cuillerée à pot de bonne espagnole réduite; que le tout vous donne un appareil très-serré dont vous garnirez l'intérieur des champignons; beurrez grassement un plat à sauter pour les contenir; arrosez ce beurre d'un demi-verre de vin de Sauterne; masquez les champignons de mie de pain; placez-les dans le plat à sauter serrés les uns contre les autres; lorsqu'ils seront tous placés, arrosez de beurre clarifié la mie de pain; faites partir et mettez au four cuire pendant une demi-

heure, qu'ils prennent pendant leur cuisson une belle couleur ; alors dressez-les, dégraissez le fond, faites-le réduire en y ajoutant une cuillerée à dégraisser d'espagnole réduite, et saucez les champignons sans les masquer.

CHAMPIGNONS A LA NAPOLITAINE.

Après avoir bien lavé, épluché et vidé assez de gros champignons pour former un entremets, hachez la moitié des tiges que vous passerez au beurre avec un peu de jus de citron ; avec tout le reste marquez une essence de champignons mouillée de bon consommé ; vous aurez préparé une petite farce de volaille suivant la règle ; mêlez-y les champignons hachés, deux cuillerées à bouche de persil haché, deux cuillerées à dégraisser de purée de tomates bien réduite, un quart de fromage de Parmesan coupé en très-petits dés ; garnissez les champignons crus, de cet appareil, que vous placerez dans un plat à sauter ; masquez-les de parmesan râpé, assez d'excellente huile d'olive pour que les champignons s'en trouvent imbibés ; donnez une demi-heure de cuisson et dressez : vous aurez passé avec pression l'essence de champignons que j'ai indiquée en commençant cet article ; faites-la réduire à demi-glace, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser de velouté ; faites réduire, passez à l'étamine, ajoutez gros comme une noix de beurre fin, et saucez avec cette sauce les champignons sans les masquer.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS.

Prenez six maniveaux de champignons, tournez-les suivant la règle; jetez-les à mesure dans un peu d'eau mélangée d'un jus de citron, sautez-les souvent dans cette eau afin de les conserver blancs; lorsqu'ils seront tournés ajoutez une pincée de sel, un quart de beurre fin; placez la casserole couverte sur un fourneau vif, donnez dix minutes d'ébullition; retirez du feu et laissez couvert pendant quelques minutes; faites réduire une cuillerée à pot de velouté; égouttez les champignons pour les remettre dans une autre casserole; enlevez le beurre qui se trouve sur le fond, couvrez-les avec pour les tenir chauds; mêlez ce fond au velouté lorsqu'il sera réduit; liez-le de quatre jaunes d'œufs, ajoutez-y une idée de muscade râpée; passez à l'étamine, et tenez chaudement au bain marie; vous aurez enlevé la croûte du dessus d'un pain à potage, en y laissant une ligne de mie; coupez dedans douze ou quatorze croûtons auxquels vous donnerez la forme de cœur; beurrez-les des deux côtés, et ne les faites griller qu'à l'instant de dresser; qu'ils soient d'une belle couleur; formez-en une couronne dans une casserole d'argent; mêlez aux champignons une partie de la sauce; garnissez-en le puits des croûtons et masquez le tout de ce qui reste de sauce. Je préfère ces petites croûtes à une seule qui est toujours difficile à couper dans la casserole pour la distribuer. Si l'on n'avait pas de sauce, je

vais donner une recette qui sera sans nul doute moins onctueuse, mais qui n'est pas cependant sans mérite : lorsque les champignons seront tournés et cuits comme les précédents, égouttez-les de suite ; mettez dans un plat à sauter un quart de bon beurre avec deux cuillerées à bouche de farine ; faites-en un petit roux blanc que vous mouillerez avec le fond et autant de consommé ou de bon bouillon, ajoutez-y gros comme une noix de bonne glace, faites réduire, liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs dans laquelle vous aurez râpé une idée de muscade, et passez cette sauce à l'étamine sur les champignons que vous aurez tenus chauds, et servez de suite.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS ET AUX TRUFFES.

Tournez et faites cuire quatre maniveaux de champignons comme les précédents ; égouttez-les ; faites réduire le fond avec le beurre à demi-glace ; émincez les champignons et tenez-les chaudement dans ce fond ; faites brosser et éplucher une livre de truffes portant parfaitement leur parfum ; émincez-les également ; mettez-les dans une casserole avec deux onces de beurre fin, la moitié d'un verre de vin de Madère, gros comme une noix de glace de volaille ; donnez-leur dix minutes de cuisson à feu vif ; mêlez-les aux champignons ; au moment de les servir mettez-y quelques cuillerées de sauce allemande pour les dresser dans le milieu des croûtons et servez sans masquer.

CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Prenez une vingtaine de gros champignons dont les chapeaux soient peu ouverts et l'intérieur bien serré; lavez-les à plusieurs eaux afin qu'il n'y reste aucune parcelle de sable; tournez-les et videz l'intérieur; vous aurez soin, à mesure que vous les tournerez, de les frotter de chaque côté avec la moitié d'un citron; puis posez-les à mesure sur un grand plat de terre; hachez tous les débris, pressez-les légèrement dans un linge blanc pour en exprimer une partie de l'eau; mettez-les dans un plat à sauter avec six onces de beurre, quatre cuillerées à bouche de persil haché, quatre truffes crues hachées, sel, poivre en petite quantité, une idée de muscade râpée; lorsque ces fines herbes seront bien passées dans le beurre, ajoutez-y deux fortes cuillerées à dégraisser d'une bonne sauce allemande; deux cuillerées à bouche de vin de Madère; faites réduire, et emplissez-en les champignons; vous aurez huilé et fait sécher une caisse ronde d'entremets; posez-la sur un plafond; entourez-la d'une bande de papier également huilée que vous retiendrez par une ficelle; garnissez cette caisse, des champignons que vous arroserez de deux autres cuillerées de vin de Madère; mettez au four vingt-cinq à trente minutes, et servez après avoir enlevé la bande de papier.

MORILLES.

La morille comestible croit en abondance dans tous les bois des environs de Paris, on la trouve ordinairement au pied des ormes et des frênes. Le printemps est la saison des morilles ; elles demandent pour éclore une température humide, douce, et une chaleur modérée ; ce champignon est délicat et sain, il flatte le goût et l'odorat.

Les morilles sont généralement de la grosseur d'une noix et quelquefois plus grosses ; leur substance est charnue, percée de trous, et ressemble aux rayons d'un gâteau de miel ; son chapeau est ordinairement ovale, mais quelquefois un peu conique (Extrait de l'*Histoire du champignon* par M. le docteur Roques).

MORILLES SAUTÉES.

La morille fraîche étant plus molle que le champignon, on ne peut pas la tourner comme ce dernier, on doit seulement la peler ; mais avant il faut couper toute la partie terreuse de la tige sans ôter celle-ci. Lorsque toutes les morilles sont préparées, lavez-les dans deux eaux et jetez les dans une casserole remplie d'eau tiède ; laissez-les ainsi couvertes pendant une demi-heure, en les remuant doucement entre les mains toutes les cinq minutes ; cette eau tiède déta-

chera toutes les parties sablonneuses qui restaient encore attachées dans les alvéoles; au bout du temps que je viens de prescrire égouttez-les sans les remuer par trop; enlevez-en l'épiderme; mettez-les dans une casserole avec six onces de beurre, un jus de citron, sel, poivre, muscade râpée, une pincée de sucre en poudre; lorsque vous les aurez sautées ainsi pendant dix minutes, mouillez de consommé, qu'elles baignent juste; ajoutez un petit bouquet de persil sans aromates, un oignon piqué d'un clou de girofle; laissez-les mijoter pendant une demi-heure; pendant cette cuisson les morilles se gonflent en s'imbibant du beurre et du consommé sans rien perdre de leur parfum; lorsque vous êtes assuré de leur cuisson, retirez le bouquet et l'oignon; ajoutez quelques cuillerées d'espagnole réduite, un demi-jus de citron, et servez. En Angleterre on trouve des morilles dans presque tous les parcs des seigneurs; on en conserve beaucoup pour l'hiver en les faisant sécher; on en trouve aussi à Paris, surtout chez plusieurs herboristes du marché des Innocents; lorsque l'on veut se servir de ces morilles, il est nécessaire de les faire tremper dans l'eau tiède au moins pendant deux heures; ensuite on les change d'eau pour les bien laver; mettez-les dans une casserole avec assez de bon consommé pour qu'elles baignent; un demi-verre de vin de Sauterne, le petit bouquet et l'oignon; laissez-les ainsi une demi-heure à l'angle du fourneau allumé, que le mouillement en s'échauffant graduellement imbibe les morilles et les gonflent; alors faites-les partir et

laissez-les mijoter trois quarts d'heure, que le mouillement tombe à glace pendant la cuisson ; alors ajoutez, comme aux précédents, quelques cuillerées d'espagnole, un jus de citron ; de plus, gros comme un œuf de beurre fin. Je ferai observer que si l'on faisait bouillir de suite le consommé les morilles resteraient sèches et dures et seraient d'une difficile digestion.

MORILLES A L'ITALIENNE.

Lavez et épluchez des morilles suivant la description que je viens de décrire ; coupez-les en deux ; sautez-les dans du beurre avec persil et truffes hachés, assaisonnez de sel, poivre, muscade, mouillez d'un verre de vin de Madère, et donnez à petit feu une demi-heure de cuisson ; au bout de ce temps le beurre doit commencer à colorer les morilles ; joignez-y quelques cuillerées de bon velouté, un demi-jus de citron, gros comme une noix de glace de volaille, une trentaine de petits croûtons de pain coupés en liards ; passez au beurre et servez.

MORILLES A L'ANDALOUSE.

Après avoir préparé des morilles suivant la règle, coupez en dés du jambon de Bayonne, ou mieux, de Malaga ; faites-lui prendre couleur dans un verre de bonne huile ; jetez-y les morilles coupées en deux pour les colorer ; alors mouillez-les d'un verre de vin de Xérès, quelques cuillerées de vin de Malaga ; as-

saisonnez de sel, muscade râpée, quelques grains de mignonnette, piment rouge et doux, persil haché; donnez trois quarts d'heure de cuisson; ajoutez un petit morceau de bonne glace, un demi-jus de citron, et servez.

Les morilles, lavées et préparées comme je viens de l'indiquer, peuvent être servies d'après les recettes que j'ai données pour les champignons; on peut aussi s'en servir pour différentes garnitures, leur parfum est suave à l'odorat et au goût.

Le mousseron, l'oronge, la chanterelle, les ceps reçoivent les mêmes préparations que les morilles; seulement, après les avoir lavés et épluchés, il est nécessaire de les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante avant de les employer. Pour reconnaître ces différentes variétés et être certain de leurs qualités, on ne doit prendre pour guide que l'*Histoire des champignons* par M. le docteur Roques.

CHAPITRE QUARANTE-TROISIÈME.

Sommaire.

Chicorée au velouté ; idem à la Béchamel ; idem à l'espagnole.
Choux-fleurs sauce au beurre ; idem au fromage de parmesan ; idem frits. — Brocolis. — Sickell.
Choux au beurre ; idem à la Béchamel ; idem à l'espagnole. — Cœurs de choux farcis à la Nancy.
Choux rouges à l'allemande ; idem à la Valenciennes. — Choux de Bruxelles au velouté ; idem à l'espagnole.
Épinards au velouté ; idem à l'espagnole ; idem à l'anglaise ; idem à la Béchamel.

CHICORÉE.

Chicorée ou endive, plante potagère rafraîchissante et apéritive. Cuite, elle convient aux estomacs chauds, elle en calme la chaleur et donne de l'appétit ; c'est un aliment peu nourrissant, mais sain étant bien préparé. La chicorée cuite au velouté, à la Béchamel, à l'espagnole, nous sert d'entremets et de garniture. Depuis quelques années on en conserve de cuite en boîte comme les pois, que nous sommes heureux de retrouver pendant l'hiver et qui est bien supérieure à celle que l'on conserve dans de l'eau de sel, ce qui la rend d'une digestion très-difficile, au lieu que celle qui est en boîte est aussi fraîche et aussi bonne que dans la primeur.

CHICORÉE AU VELOUTÉ.

Prenez quinze ou dix-huit belles chicorées bien touffues; enlevez-en les feuilles vertes, coupez-en la racine et les plus grosses feuilles, jetez-les dans un baquet d'eau et lavez-les à plusieurs eaux pour en ôter entièrement le sable qui s'y trouve toujours attaché. Vous aurez tenu sur un feu vif un chaudron rempli d'eau bouillante, plongez-y la chicorée en accélérant l'ébullition de l'eau et en remuant et écumant; laissez bouillir ainsi jusqu'à ce que la chicorée cède un peu sous la pression du doigt, alors égouttez-la dans une passoire et jetez-la dans de l'eau fraîche : ce blanchissage est pour lui ôter une partie de son amertume; lorsqu'elle sera refroidie, égouttez-la de nouveau dans la passoire, placez-la dans un linge blanc, et pressez-la pour en extraire l'eau dont elle se trouve imbibée; hachez-la légèrement et particulièrement les grosses côtes qui pourraient être restées; faites fondre dans une casserole une demi-livre de beurre fin; passez sur un feu doux la chicorée dans ce beurre pendant quelques minutes; assaisonnez de sel, poivre blanc, une idée de muscade râpée, plein une cuillerée à café de sucre en poudre, puis mouillez de quelques cuillerées de bon consommé de volaille sans que la chicorée baigne, et donnez trois quarts d'heure de cuisson sur un fourneau très-doux, en ayant soin de remuer souvent avec la cuiller de bois afin qu'elle ne s'attache pas

au fond ni aux parois de la casserole ; pendant cette cuisson, vous aurez fait réduire deux cuillerées à pot de bon velouté et vous aurez serré sa réduction. Versez la chicorée dans cette sauce et mêlez parfaitement, faites réduire encore dix minutes; versez dans une casserole à bain-marie pour tenir chaudement la chicorée, et semez dessus quelques petits morceaux de beurre fin, pour l'empêcher de sécher ou de faire peau. En la servant, garnissez-la de croûtons de pain passés au beurre de belle couleur.

CHICORÉE A LA BÉCHAMEL.

Après avoir fait blanchir et cuire de la chicorée de la manière indiquée précédemment, jetez-la dans autant de béchamel grasse que je viens d'indiquer de velouté pour la précitée; si cependant vous deviez la servir comme maigre, vous remplaceriez le consommé de volaille par un consommé de légumes, et la béchamel grasse par une béchamel maigre.

CHICORÉE A L'ESPAGNOLE.

Après avoir, suivant la règle, préparé quinze ou dix-huit chicorées, passez-les, dans une demi-livre d'excellent beurre, avec sel, poivre blanc, un peu de muscade râpée; une pincée de sucre en poudre; mouillez avec quelques cuillerées d'un excellent blond de veau ou d'une partie de fond d'une noix de veau; laissez ainsi mijoter pendant trois quarts d'heure sans attacher; faites réduire alors deux

moyennes cuillerées à pot de sauce espagnole bien travaillée ; lorsque par la réduction elle commencera à se serrer comme une sauce destinée à une purée de gibier, jetez dedans la chicorée; réduisez ensemble encore pendant dix minutes, et versez dans une autre casserole en suivant les procédés décrits ci-dessus.

Observations.

Il faut apporter beaucoup de soin pendant la cuisson de la chicorée, afin que le mouillement réduise doucement et que la chicorée se trouve entièrement sèche au moment de la verser dans la sauce sans être attachée.

CHOUX-FLEURS.

On appelle ainsi les choux dont les rameaux et les fleurs prennent un accroissement particulier, et forment une masse plus ou moins charnue, blanche et tendre; ce légume est sain, d'un goût agréable, nourrissant peu et convenant aux estomacs chauds ; il est facile à digérer lorsqu'il est convenablement cuit. Le brocoli, qui est une variété du chou vert, est originaire de l'Italie ; ceux que l'on cultive dans le midi de la France ou dans les serres chaudes ne valent jamais ceux qui parfois nous arrivent d'Italie.

CHOUX-FLEURS SAUCE AU BEURRE.

Prenez pour un entremets deux ou trois têtes de choux-fleurs, qu'elles soient fermes et blanches;

coupez ras le reste de la tige et divisez chaque tête en plusieurs morceaux pour les débarrasser des petites feuilles et des parties filandreuses qui se trouvent dans l'intérieur; cette opération est tout à fait indispensable, surtout dans les temps de sécheresse, car les vers de terre et les chenilles se réfugient dans les choux-fleurs pour y chercher plus de fraîcheur et leur nourriture. A mesure que les morceaux sont épluchés, mettez-les dans une grande terrine d'eau froide pour bien les laver; mettez sur le fourneau une casserole remplie d'eau avec une petite poignée de sel blanc et un morceau de beurre qui puisse couvrir les choux-fleurs lorsqu'il sera fondu pour les empêcher de se hâler; aussitôt que cette eau entrera en ébullition, mettez-y les choux-fleurs, et posez-les sur l'angle du fourneau pour en achever la cuisson, ils ont besoin d'être bien cuits, mais cependant croquants sous la dent; maintenez-les chauds dans cette eau jusqu'au moment de servir, alors égouttez-les parfaitement sur un linge, et dressez-les dans une casserole d'argent en leur donnant la forme d'un gros chou-fleur, et saucez-les d'une excellente sauce au beurre ou d'une sauce au jus, à moins que l'on ne préfère envoyer la sauce à part.

CHOUX-FLEURS AU FROMAGE DE PARMESAN.

Après avoir épluché et fait cuire des choux-fleurs comme les précédents, égouttez-les long-temps afin qu'il n'y reste plus d'eau; vous aurez fait réduire

serré deux cuillerées à pot de velouté, dans lequel vous aurez râpé un peu de muscade; lorsque le velouté sera bien réduit, ajoutez y un quarteron de fromage de Parmesan râpé et gros comme un œuf de beurre; dressez les choux-fleurs dans une casserole d'argent, par lit, en masquant chacun de la sauce préparée; lorsque tous les choux-fleurs seront dressés et saucés, masquez le tout du reste de la sauce que vous couvrirez d'un second quarteron de fromage de Parmesan râpé et mêlé à deux onces de mie de pain et que vous arroserez de beurre clarifié, donnez couleur au four d'un beau jaune-doré; dégraissez et servez.

CHOUX-FLEURS FRITS.

Bien que cet entremets se serve rarement, je crois nécessaire d'en donner ici la recette. Coupez les choux-fleurs par morceaux, un peu plus gros que les précédents et laissez-leur la tige un peu plus longue; faites-les cuire, mais tenez-les un peu plus verts de cuisson; aussitôt qu'ils seront cuits égouttez-les et laissez les refroidir, surtout qu'ils ne conservent pas d'eau; vous aurez préparé une sauce allemande très-réduite, bien corsée et d'un bon assaisonnement, et dans laquelle vous aurez mis un filet de citron; lorsque cette sauce ne sera plus que tiède, prenez chaque morceau de choux-fleurs par la tige, trempez-le dans cette sauce et le posez à mesure sur un plat de terre; lorsque la sauce sera entièrement refroidie,

panez une fois sur la sauce et une seconde fois à l'œuf; posez-les sur quatre moyens couvercles, et en faisant frire ne mettez à la fois que le contenu d'un seul couvercle; que les choux-fleurs soient d'une belle couleur et croustillants; dressez sur un buisson de persil frit, d'un beau vert; plus la sauce sera réduite, mieux les choux-fleurs se soutiendront dans la friture.

BROCOLIS.

Laissez la tige longue, épluchez les feuilles qui s'y trouvent attachées; lavez-les à plusieurs eaux, vous les ferez cuire aussi vivement que des asperges après avoir mis dans l'eau une poignée de sel blanc et un peu de beurre, il faut tenir la cuisson verte, les brocolis sont très-fragiles; égouttez-les vivement; dressez sur une serviette comme des asperges et envoyez la sauce dans une saucière.

SICKELL OU CHOU DE MER.

Les tiges de cette espèce de chou ressemblent beaucoup au céleri; mais sa cuisson demande beaucoup moins de temps, elle est presque aussi prompte que celle des asperges; il est nécessaire de les bien laver et de les laisser long-temps dans l'eau fraîche pour détacher les petits graviers attachés à l'intérieur des côtes; on les dresse, quand ils sont cuits, sur une serviette; on envoie, en les servant, des rôties de pain, grillées et beurrées, et du beurre frais

sur une assiette; quelques personnes les mangent avec une sauce composée ainsi : on passe dans d'excellent beurre quelques cuillerées de belle mie de pain, aussitôt qu'elle prend couleur on y ajoute sel, poivre, un filet de citron, et l'on sert dans une saucière, et une seconde saucière de sauce blanche bien étoffée.

En Angleterre on fait beaucoup de cas des sickells. Cette plante croît naturellement sur les côtes de France et d'Angleterre, depuis quelques années on en cultive dans plusieurs serres chaudes.

DU CHOU.

Le chou est une plante potagère qui se prête à toutes sortes d'assaisonnements, de mélanges et de combinaisons. Le chou a produit plusieurs variétés; mais je ne décrirai que celles que nous employons le plus ordinairement à Paris : le chou vert, dont la tige est élevée et les feuilles larges; le chou blanc ou chou de Milan; le cabus ou chou pommé, dont les feuilles sont grandes, lisses et très-serrées; le chou frisé, aux feuilles frisées et bouillonnées; le chou rouge, que l'on emploie souvent dans les bouillons pectoraux et dont la saveur est douce et sucrée (en Flandre et en Allemagne il est très-recherché); le chou de Saint-Denis, dont la pomme est oblongue, vulgairement appelé cœur de veau; enfin le chou de Bruxelles, autre variété du chou vert, il a deux ou trois pieds de

hauteur, ses feuilles sont tellement crépues qu'elles se roulent sur elles-mêmes et forment autour de la tige un grand nombre de petites pommes tendres et recherchées pour l'usage culinaire. Généralement le chou ne nous sert guère que comme auxiliaire du bœuf, de la charcuterie, des perdrix, etc. Je renvoie alors pour ces garnitures au chapitre IVe de la IIIe partie : je vais cependant donner ici quelques entremets que l'on pourra utiliser dans l'occasion.

CHOU AU BEURRE.

Prenez un chou très-serré, enlevez-en toutes les feuilles vertes; coupez-le en quatre parties pour retirer la tige et les plus grosses côtes, émincez-le, faites-le blanchir; égouttez et rafraîchissez, puis égouttez de nouveau; mettez dans une casserole une demi-livre de beurre fin, dans lequel vous passerez, sans le colorer, le chou émincé; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni; mouillez de bon bouillon et laissez mijoter jusqu'à sa parfaite cuisson ; que le mouillement tombe à glace sans que le chou soit coloré; alors dégraissez; ajoutez deux cuillerées à dégraisser de velouté réduit, gros comme un œuf de beurre frais et servez.

CHOUX A LA BÉCHAMEL.

Blanchissez et passez au beurre un ou deux choux émincés; mouillez de bon bouillon; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, une pincée de sucre en

poudre; faites-les cuire à très-petit feu; pendant cette cuisson, coupez deux oignons blancs en très-petits dés; passez-les au beurre de belle couleur et jetez-les dans les choux en continuant leur cuisson; observez toujours qu'ils réduisent sans attacher; lorsque vous serez assuré de leur entière cuisson, retirez le bouquet, dégraissez; ajoutez quelques cuillerées de béchamel, dressez et masquez du reste de la béchamel.

CHOUX A L'ESPAGNOLE.

Après avoir préparé et émincé deux petits choux bien serrés et les avoir fait blanchir, passez-les au beurre; passez également au beurre carottes, oignons émincés, persil; ajoutez un peu de thym, de laurier, la moitié d'une gousse d'ail, un peu de mignonnette, sel; mouillez d'un consommé, d'un verre de vin de Sauterne; donnez à cette mirepoix trois quarts d'heure de cuisson; passez sur les choux avec pression et donnez-leur une heure et demie de cuisson en tombant à glace, surtout sans laisser attacher les choux; alors dégraissez; ajoutez quelques cuillerées d'espagnole; dressez et masquez de sauce espagnole pour servir.

CŒURS DE CHOUX FARCIS A LA NANCY.

Ayez quatre petits choux dits de Saint-Denis, ôtez-en toutes les grandes feuilles pour ne conserver que celles qui forment le cœur et qui sont très-serrées;

lavez parfaitement; faites blanchir à grande eau pendant un quart d'heure, puis égouttez pour rafraîchir; vous aurez conservé des parures d'une noix de veau dont vous aurez enlevé toutes les parties nerveuses; hachez ce veau parfaitement en y joignant autant de lard frais cru; pilez ensuite; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un peu d'épices composées (décrites au 2e volume, page 300), joignez-y quatre jaunes d'œufs crus; pilez de nouveau et passez au tamis à quenelles, égouttez, pressez-les bien pour en extraire toute l'eau, posez-les sur un linge blanc pour les égoutter encore; fendez-les en deux sur leur longueur pour en enlever le trognon, ce qui, sur chaque morceau du chou, formera une cavité; ajoutez à la farce persil et champignons hachés et crus, la moitié d'un oignon blanc coupé en dé; passez au beurre très-légèrement coloré, garnissez de cette farce chaque moitié de chou, refermez et enveloppez-le de minces bardes de lard frais, ficelez chaque chou serré, posez dans une casserole, mouillez d'une bonne mirepoix dans laquelle vous ajouterez un petit verre de vin de Madère; donnez trois heures de cuisson, il faut que cette cuisson marche assez vite pour qu'elle se trouve à demi-glace au bout de ce temps; alors égouttez les choux sur un linge blanc, enlevez le lard et les ficelles, dressez-les dans une casserole d'argent; dégraissez le fond, ajoutez deux cuillerées à ragoût de bonne sauce espagnole; faites réduire le tout pendant dix minutes, passez à l'étamine et saucez les choux avec.

Si l'on devait servir cet entremets maigre, voici comment il faudrait préparer la farce pour le garnir : vous ferez tremper la mie d'un pain de gruau d'une livre dans une chopine de crème pendant trois quarts d'heure, au bout de ce temps il sera imbibé de toute la crème ; pilez-le sans l'égoutter, assaisonnez comme la farce précitée ; ajoutez quatre ou cinq jaunes d'œufs, l'oignon passé, les fines herbes et garnissez les choux comme les précédents ; faites-les cuire dans une mirepoix mouillée de bouillon de légumes, sans oublier le vin de Madère ; donnez le même temps de cuisson ; lorsque les choux seront égouttés, passez le fond, que vous dégraisserez, et faites-en une bonne sauce au beurre avec laquelle vous saucerez les choux.

CHOUX ROUGES A L'ALLEMANDE.

Prenez deux choux rouges, coupez-les en quatre parties ; enlevez-en les trognons et les grosses côtes, émincez-les très-fin et jetez-les à mesure dans un vase rempli d'eau pour les bien laver ; lorsqu'ils seront égouttés, foncez une casserole d'une demi-livre de beurre fin ; placez les choux émincés sur ce beurre, assaisonnez de sel, poivre, deux cuillerées à bouche de vinaigre, un bouquet de persil non garni ; faites partir ; placez sur la paillasse ou sur un fourneau étouffé avec force feu sur le couvercle ; donnez deux heures de cuisson par un mijotement très-doux, remuez souvent pour détacher, et comme le beurre ne doit pas frire ayez soin d'ajouter quelque peu de

bouillon pour les tenir liés, toutes les fois que le beurre paraîtra : servez ainsi.

CHOUX ROUGES A LA VALENCIENNES.

Coupez-en dés une livre de petit lard bien dessalé; passez-les sur le feu dans une demi-livre de saindoux bien frais, qu'ils se colorent un peu; alors jetez dessus les choux rouges émincés, assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni, mouillez d'un verre de bouillon, deux petits verres d'eau-de-vie, et jetez sur les choux six grosses pommes de rainette émincées ; couvrez d'un rond de papier beurré, faites partir et donnez deux heures et demie de cuisson sur un feu très-doux avec beaucoup de feu sur le couvercle; ayez soin de regarder souvent si le mouillement ne tombe pas à glace ; mais ne remuez pas afin que le lard reste toujours au fond et les pommes dessus ; au moment de servir dégraissez ; mêlez le tout avec une cuiller après avoir retiré le bouquet et dressez ; quelquefois on pose sur les choux de petites saucisses à la Chipolata grillées.

CHOUX DE BRUXELLES AU VELOUTÉ.

Ayez une livre de choux de Bruxelles, choisissez-les petits, les feuilles très-serrées et de la plus grande fraîcheur ; coupez le petit bout de la tige, enlevez-les premières feuilles, et jetez-les dans l'eau pour bien les laver ; ce légume ne doit être blanchi qu'au moment d'être servi: à cet instant plongez les choux

dans un chaudron rempli d'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis une poignée de sel blanc; laissez bouillir à grand feu pendant quinze à vingt minutes, ayant soin de sonder souvent au bout de ce temps les choux; aussitôt qu'ils céderont sous le doigt égouttez-les dans une passoire sans les rafraîchir, remettez-les sur un linge blanc pour bien les éponger: vous aurez fait fondre dans un plat à sauter deux onces de beurre fin; jetez-y les choux, assaisonnez d'un peu de sel, muscade râpée, une idée de sucre en poudre, puis deux cuillerées à ragoût de velouté réduit, gros comme un œuf de beurre; liez bien les choux avec et servez.

CHOUX DE BRUXELLES A L'ESPAGNOLE.

Après avoir préparé et fait blanchir des choux comme les précédents, mettez dans un plat à sauter un quarteron de beurre fin clarifié, faites-lui prendre une belle couleur de noisette; sautez les choux de Bruxelles dans ce beurre; assaisonnez d'un peu de sel, une pincée de sucre en poudre; mêlez-y deux cuillerées à ragoût de sauce espagnole, et servez.

DES ÉPINARDS.

Tout le monde connaît cette plante, qu'on cultive depuis plusieurs siècles dans tous les jardins potagers. On en distingue de deux espèces : une à fruits épineux, une autre à fruits sans épines. Il est pro-

bable que c'est la première espèce qui ait été connue. On lui a donné le nom de *Spinacia* (de *spina*, épine). La seconde variété, sous le nom d'épinards de Hollande. Les épinards se propagent de graines que l'on sème, sur une planche bien amendée et bien labourée, en rayons espacés de six pouces de large, exposés au midi en automne et au printemps, et à l'ombre, au nord, dans les mois les plus chauds. Ils demandent beaucoup d'eau; il ne faut donc pas l'épargner si la saison en refuse, les feuilles en seront plus tendres (*Nouveau Traité des plantes usuelles*). Les épinards sont un aliment sain et délicat, on les appelle vulgairement le balai de l'estomac. C'est la première nourriture que les médecins accordent aux convalescents. Ils les recommandent aux personnes qui sont sujettes aux inflammations intérieures; on les conseille également aux vieillards, aux femmes nerveuses et aux enfants délicats. Généralement, la meilleure manière d'apprêter les épinards est au gras. Il faut toujours les choisir jeunes, frais, les côtes très-petites, enfin d'un beau vert-tendre.

ÉPINARDS AU VELOUTÉ.

Choisissez deux paquets d'épinards pareils à ceux dont je viens de parler, ôtez-en toutes les queues, lavez-les à deux ou trois eaux dans un grand baquet; chaque fois que vous les retirez d'une eau pour les jeter dans une autre laissez-les entièrement remonter sur la surface; ce qui vous donnera la facilité d'enlever toutes les petites pailles qui pourraient

s'y être attachées; ayez dans un grand chaudron de l'eau très-propre, jetez-y une forte poignée de sel blanc, et les épinards égouttés, poussez le feu pour que le bouillonnement de l'eau monte rapidement, ayez soin d'enlever l'écume chaque fois qu'elle montera et de maintenir les épinards dans l'eau, vous aurez posé une passoire sur un grand seau vide, et ayez prêt un second seau plein d'eau froide; aussitôt que les épinards céderont sous le doigt, enlevez le chaudron et versez-les dans la passoire, exprimez l'eau chaude avec une cuiller de bois et mettez-les dans l'eau froide, hâtez-en le refroidissement en les remuant encore. Je crois inutile de faire l'observation que pour blanchir et rafraîchir tous les légumes en général, mais surtout les verts, il ne faut se servir que d'eau de rivière ou de source; l'eau de puits ou de pompe durcit les uns et jaunit les autres. Lorsque les épinards seront bien égouttés dans la passoire, posez-les sur une planche de cuisine pour les passer par petites parties sous le dos du couteau, pour vous assurer qu'il n'y reste plus aucun fétu de paille; mettez-les dans un linge blanc, pressez-les à deux personnes pour en faire sortir l'eau; tant qu'elle ne sera que verdâtre, pressez encore; mais lorsqu'elle deviendra plus foncé cessez, car ce serait l'essence des épinards qui sortirait, (je préfère ce moyen à celui de les faire dessécher sur le feu à sec, car j'ai remarqué que cette méthode leur donnait toujours un goût d'empyreume). Posez-les épinards sur la table, hachez-les de quelques coups de couteau, foncez

une casserole d'un quarteron de beurre fin, posez dessus les épinards, assaisonnez-les d'un peu de sel et d'un peu de muscade rapée; à l'instant de servir placez cette casserole sur un fourneau et passez-les au beurre à l'aide d'une cuiller de bois; lorsqu'ils seront parfaitement chauds joignez-y quelques cuillerées de velouté réduit. Il faut que les épinards soient bien liés, moelleux, quoique fermes; mettez encore gros comme une noix de glace de volaille; goûtez s'ils sont d'un bon assaisonnement, retirez-les du feu, finissez avec une demi-livre du beurre le plus fin mis par petits morceaux, dressez-les en rocher, garnissez de croûtons de mie de pain, passez au beurre et servez.

Observation.

Si le temps et les bras le permettaient, il serait beaucoup mieux de ne faire blanchir les épinards qu'à l'instant de les employer; ils y gagneraient beaucoup.

ÉPINARDS A L'ESPAGNOLE.

Les épinards blanchis, épluchés et hachés, mettez-les dans une casserole foncée de six onces de beurre le plus fin et le plus frais. Assaisonnez de sel une pincée de muscade râpée et de poivre blanc, une parcelle de sucre en poudre; passez-les dans le beurre. Lorsqu'ils seront bien chauds, joignez-y trois cuillerées de sauce espagnole réduite, gros comme une noix de glace de volaille, goûtez s'ils sont d'un

bon sel, finissez-les comme les précédents avec la même quantité de beurre et lorsqu'ils seront dressés entourez de croûtons. C'est cette méthode qu'il faut employer pour préparer les épinards qui doivent servir pour garnir un jambon, seulement il faut les tenir plus doux de sel.

ÉPINARDS A L'ANGLAISE.

Pour ceux-ci, il est absolument nécessaire de les faire blanchir au moment de les servir; il ne faut aussi employer que des épinards nouveaux et fraîchement cueillis, les éplucher avec le plus grand soin et ôter toutes les queues; lorsqu'ils seront bien lavés, posez-les sur une table pour les éplucher une seconde fois, ensuite remettez-les dans une terrine pour les tenir dans un endroit frais; au moment de servir faites-les blanchir avec la plus grande attention; aussitôt qu'ils seront blanchis à leur point, égouttez-les dans une passoire, ne les rafraîchissez pas, mais pressez-les de suite dans un linge blanc; mettez-les dans une casserole avec un quarteron de beurre fin, sel, muscade râpée, gros comme une noix d'excellente glace, passez-les rapidement sur un fourneau pour les lier légèrement avec le beurre et leur glace, versez-les dans une casserole d'argent, mettez au milieu un bon morceau de beurre fin coupé carrément et servez.

ÉPINARDS A LA BÉCHAMEL.

Après avoir préparé et passé au beurre deux paquets d'épinards suivant la recette donnée dans le premier article, mettez sel, muscade râpée, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, deux cuillerées à ragoût de béchamel maigre bien cuite, finissez avec six onces de beurre fin, dressez et entourez de croûtons séchés au four et glacés au sucre.

Dans un cas pressé où l'on manquerait de béchamel, voici le moyen que l'on pourrait employer; mettez fondre dans une casserole six onces de beurre avec la moitié d'une cuillerée à bouche de farine pour faire un léger roux-blanc, mouillez d'un verre de bonne crème, donnez quelques minutes de cuisson, mettez les épinards et tournez-les avec la cuiller de bois; pour qu'ils n'attachent pas, assaisonnez d'un peu de sel, muscade râpée, une cuiller à bouche de sucre en poudre, ajoutez pour finir de lier un quarteron de beurre fin en petits morceaux, et servez.

CHAPITRE QUARANTE-QUATRIÈME.

Sommaire.

Fèves de marais à la française; idem à l'anglaise. — Grosses fèves à la maître-d'hôtel. — Fèves à la périgourdine. — Purée de fèves de marais.
Haricots vers et blancs. — Haricots verts sautés; idem à l'anglaise; idem à la lyonnaise. — Haricots blancs nouveaux à la maître-d'hôtel; idem sautés; idem à la bretonne. — Purée de haricots. — Haricots rouges en étuvée.
Laitues au consommé; idem à l'espagnole; idem farcies.
Lentilles à la maître-d'hôtel. — Macédoine de légumes.
Navets à la Châtre; idem à l'espagnole; idem à la Béchamel. — Purée de navets.
Petits pois à l'anglaise; idem à la française; idem aux laitues. — Purée de pois.
Pommes de terre à la maître-d'hôtel; idem à la hollandaise; idem à la Béchamel; idem à la bretonne; idem à la lyonnaise; idem à la provençale; idem frites; idem à la gastronome; idem en surprise. — Purée de pommes de terre. — Patates au beurre; idem en beignets; idem en beignets à la duchesse. — Topinambours.
Salsifis et scorsonères. — Salsifis au beurre; idem frits.
Tomates farcies à la provençale; idem à la sicilienne; idem à la florentine.

FÈVES DE MARAIS.

Cette plante annuelle est généralement cultivée dans les potagers et dans les champs; on la dit originaire des bords de la mer Caspienne. Les graines en sont fort nourrissantes, mais quelquefois de difficile digestion pour certains estomacs. On les mange plutôt vertes que sèches, accompagnées de sarriette; ce condiment aromatique les rend plus digestives. Les jeunes se mangent vertes et avec leur robe,

les grosses doivent être dérobées; il faut les choisir fraîchement cueillies. La marine fait une grande consommation de fèves de marais pour ses équipages; on les mange à bord sous le nom de gourganes. En Espagne et dans toute l'Italie on est dans l'usage de torréfier les fèves de marais pour les rendre plus propres à la nourriture. Cette nourriture est très-recherchée, surtout par les femmes et les enfants, qui en ont presque toujours les poches remplies. Dans plusieurs endroits de la France on appelle féverolles les haricots blancs communs.

Plusieurs savants assurent que la fève de marais donne de l'amidon, une matière animale, point de sucre, et que sa farine est un puissant résolutif.

FÈVES DE MARAIS A LA FRANÇAISE.

Prenez deux litres de petites fèves de marais récemment cueillies et écossées; enlevez-en toutes les têtes; lavez-les dans de l'eau fraîche; mettez sur un fourneau très-ardent un grand poêlon d'office rempli d'eau; lorsqu'elle sera en forte ébullition, jetez-y les fèves avec une poignée de sel blanc et un bouquet de sarriette; forcez l'ébullition. Aussitôt que les fèves céderont sous la pression du doigt, égouttez-les dans une passoire et ensuite sur un linge blanc, surtout sans les rafraîchir, ce qui leur enlèverait une partie de leur saveur. Vous aurez fait fondre un quart de beurre fin dans un plat à sauter; jetez-y les fèves bien épongées dans le linge, afin qu'elles ne conservent pas d'eau; assaisonnez de sel, poivre blanc,

muscade râpée très-peu, la moitié d'une cuillerée à bouche de sucre en poudre, sarriette fraîche et hachée. Lorsque les fèves seront bien sautées dans le beurre, joignez-y deux cuillerées à dégraisser de sauce allemande pour les lier, et servez.

Si vous n'aviez pas de sauce allemande, vous ferez une liaison de quatre jaunes d'œufs mouillée d'un demi-verre de bonne crème et passée à l'étamine; mettez gros comme un œuf de beurre très-fin, la sarriette hachée; et, lorsque les fèves seront sautées dans le beurre avec l'assaisonnement, versez-y la liaison pour les lier, mais sans laisser bouillir.

FÈVES DE MARAIS A L'ANGLAISE.

Après avoir fait blanchir des fèves de marais comme les précédentes et les avoir épongées dans un linge blanc, sautez-les dans un plat à sauter avec six onces de beurre; assaisonnez de sel, poivre, une idée de muscade râpée, une cuillerée à bouche de velouté réduit, ce qui les rendra plus moelleuses sans les lier; quelques pincées de sucre, la sarriette hachée avec quelques branches de menthe fraîche aussi hachée; versez dans une casserole d'argent et mettez au milieu un quart de beurre frais coupé carrément.

GROSSES FÈVES DE MARAIS A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Prenez quatre litres de grosses fèves; dérobez-les, c'est-à-dire enlevez toute la pellicule; jetez-les dans

un poêlon rempli d'eau bouillante avec une petite poignée de sel blanc, un bouquet de sarriette : lorsqu'elles auront atteint leur cuisson, égouttez-les; vous aurez mis dans un plat à sauter trois cuillerées à dégraisser d'une allemande légère; jetez dedans les fèves avec un peu de poivre blanc, sarriette et persil hachés; finissez avec deux onces de beurre et un demi-jus de citron, et servez.

FÈVES A LA PÉRIGOURDINE.

Prenez quatre à cinq litres de grosses fèves de marais; faites-les blanchir jusqu'à ce que la peau s'en détache; alors égouttez-les, rafraîchissez-les pour en enlever de suite la peau. Coupez en dés une livre de jambon de Bayonne cru et dessalé; passez-le dans six onces d'excellent beurre; lorsqu'il commencera à être légèrement coloré, mettez-y une cuillerée à bouche de farine; mouillez d'une demi-bouteille de bon vin blanc; ajoutez un peu de poivre, un bouquet de persil et de sarriette, un oignon piqué de deux clous de girofle; laisser mijoter doucement; lorsque le jambon sera cuit, ôtez le bouquet et l'oignon; jetez-y les fèves dérobées et laissez-les ainsi pendant trois quarts d'heure; alors assurez-vous si elles sont cuites, et servez.

PURÉE DE FÈVES DE MARAIS.

Faites blanchir cinq litres de grosses fèves; égouttez-les aussitôt que la peau pourra être ôtée; sautez-

les dans un quart de beurre; mouillez de bon bouillon et joignez-y un bouquet de sarriette; donnez-leur ainsi une heure, trois quarts d'heure de cuisson; pilez-les dans un mortier; passez-les à l'étamine: lorsqu'elles seront passées entièrement, mettez-les dans une casserole avec gros comme une noix de glace, six onces de beurre, un peu de sucre en poudre; tenez cette purée très-chaude au bain-marie; au moment de servir, versez dedans la moitié d'un verre de crème double et entourez de croûtons passés au beurre.

Si cet entremets devait être servi en maigre, vous remplaceriez le consommé par du lait bouilli et on le finirait de même, mais en retranchant la glace de viande.

HARICOTS.

On distingue aisément cette plante à sa tige rameuse, à ses feuilles composées de trois pétioles ovales, à ses fleurs blanches et un peu jaunâtres et à ses gousses allongées et pendantes. Ces gousses renferment des graines plus ou moins grosses, blanches, jaunâtres, rouges, violettes, ou teintes de ces diverses couleurs.

Cette plante, originaire de l'Inde, est répandue partout; suivant le climat, le sol et la culture, elle offre de nombreuses variétés. Nous connaissons en France le haricot de Soissons, le haricot sans par-

chemin, le haricot-riz, le haricot rouge, le haricot violet, le haricot-flageolet, le haricot rognon-de-coq; plusieurs autres variétés sont récoltées dans différents départements; mais je ne veux parler que de celles que nous employons culinairement dans trois degrés : les gousses, appelées haricots verts lorsque les semences ne sont pas encore formées; plus tard, les graines encore fraîches et tendres, puis ces graines séchées que l'on conserve long-temps. Les gousses ou haricots verts et les graines fraîchement écossées sont légers à l'estomac et faciles à digérer; il n'en est pas de même de ces graines séchées : on devrait peut-être même n'en manger que la pulpe, c'est-à-dire les servir en purée, leurs pellicules étant toujours de difficile digestion.

HARICOTS VERTS SAUTÉS.

C'est au printemps, à la fin d'avril et pendant tout le mois de mai, que les haricots verts sont excellents : leur chair est savoureuse, tendre, et porte au palais une saveur exquise de verdure. Il faut choisir les gousses un peu allongées, étroites, fines, tendres, légèrement veloutées et d'un vert d'émeraude; à la cuisson bien soignée, ce vert prend un vernis admirable.

A l'époque dont je viens de parler, deux livres de haricots peuvent faire un joli entremets pour huit personnes; cassez l'extrémité de chaque bout, appelée queue, pour en extraire la partie filandeuse;

lavez-les dans une eau claire; égouttez-les dans une passoire sans les laisser séjourner un seul instant dans cette eau; ayez un chaudron rempli d'eau filtrée sur un feu très-vif; jetez une forte poignée de sel blanc, plongez-y les haricots; soutenez le feu en écumant souvent le dessus de l'eau : aussitôt que les haricots céderont facilement sous les dents, égouttez-les dans une passoire, puis sur un linge blanc; gardez-vous de les rafraîchir, car vous leur enlèveriez ce joli velouté qu'ils doivent conserver; faites fondre dans un plat à sauter un quart du meilleur beurre; versez-y les haricots; sautez-les; ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de sauce allemande, persil haché et blanchi, encore un quarteron de beurre non fondu et en petits morceaux pour donner ce moelleux qui les distingue, un demi-jus de citron, et servez.

On ne risque rien de mettre dans l'eau destinée à cuire les haricots verts un peu plus de sel que pour les autres légumes; alors on les goûterait avant de les servir, afin que s'il en manquait on pût en ajouter; cette augmentation de sel contribue à les maintenir fermes, quoique parfaitement cuits.

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE.

Faites blanchir suivant la règle deux livres de haricots verts, égouttez-les, épongez-les sur un linge; jetez-les dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre quatre onces de beurre fin; ajoutez persil

haché et blanchi, un petit filet de citron; dressez et posez au milieu un carré de beurre de la grosseur d'un œuf. Avant, vous vous assurerez si l'assaisonnement est à point.

HARICOTS VERTS A LA LYONNAISE.

Coupez un gros oignon blanc en dés, faites-le blanchir et faites-le cuire dans du beurre, qu'il prenne une légère couleur; lorsque les haricots seront cuits, sautez-les au beurre dans un plat à sauter; assaisonnez de sel, poivre blanc, une idée de muscade rapée, une seule cuillerée à bouche de sauce espagnole demi-glace, un filet de citron, persil haché, puis les oignons en dés colorés dans le beure; dressez pour servir.

HARICOTS BLANCS A LA MAITRE-D'HOTEL.

Les premiers haricots qui paraissent sont les haricots de Soissons; bientôt après arrivent ceux qui sont appelés flageolets, les meilleurs, les plus légers et les plus appréciés. Ce haricot est plus étroit, plus plat et plus long que les autres; sa peau, extrêmement fine, laisse apercevoir la pulpe, qui est d'un léger vert-pistache.

Généralement, tous les haricots (à l'exception des verts) frais ou secs doivent être, pour leur cuisson, mouillés à l'eau froide. Il faut les pousser doucement sur le feu pour les faire bouillir : de cette manière, l'eau, en s'échauffant, pénètre peu à peu la peau,

atteint la pulpe et la cuit; au lieu que, mis à l'eau chaude, la peau se roidit, et l'eau pénètre plus difficilement pour atteindre la pulpe. On doit même, lorsque l'on emploie des haricots secs, les faire tremper dans l'eau la veille; de cette manière, la peau ne sera presque jamais dure, à moins que ce ne soient des haricots séchés depuis plusieurs années.

Pour faire cuire les haricots blancs nouveaux il faut deux fois leur volume d'eau, et quatre fois pour des haricots secs. Pour les uns ou les autres, ajoutez un morceau de beurre, du sel et un petit bouquet de persil dans lequel vous introduirez la moitié d'une gousse d'ail; faites partir doucement, qu'ils ne fassent que mijoter pendant leur cuisson : le temps n'en peut être entièrement prescrit; elle dépendra de leur acabit, du temps où ils auront été cueillis, et souvent du terrain où ils auront végété. Lorsque les haricots seront cuits, égouttez-les de leur eau; jetez-les dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre un quarteron du beurre le plus fin; sautez-les pour qu'ils s'imprègnent de ce beurre; ajoutez sel, poivre blanc, une cuillerée à bouche de sauce allemande ou hollandaise, persil haché, quelques petits morceaux de beurre non fondu, un jus de citron, ou mieux du verjus; remuez doucement le tout pour bien lier les haricots, et servez.

Si vous n'aviez pas de sauce lorsque le beurre serait fondu, vous délaieriez dedans la moitié d'une cuiller à bouche de farine, pour faire un petit roux blanc que vous mouilleriez avec du bouillon de leur

cuisson, et vous procéderiez pour finir de la manière que je viens d'indiquer.

HARICOTS BLANCS NOUVEAUX SAUTÉS.

Lorsque les haricots seront cuits, égouttez-les; faites fondre un quart de beurre dans une casserole; quand ce beurre sera chaud, mettez-y les haricots avec sel, poivre, persil haché; puis ajoutez un second quarteron de beurre en petits morceaux pour les lier, mais sans les laisser sur le feu, afin que le beurre ne tourne pas à l'huile; ajoutez un filet de citron ou de verjus, et servez.

Quelquefois on sert un entremets de haricots blancs et verts; alors on suit la même recette.

HARICOTS A LA BRETONNE.

Prenez six gros oignons blancs; émincez-les après en avoir ôté le cœur; jetez-les dans six onces de beurre chaud: lorsqu'ils commenceront à se colorer d'un beau jaune, jetez-les sur un tamis pour en faire tomber le beurre; remettez-les dans la casserole avec une cuillerée à pot d'espagnole; faites partir, et posez sur l'angle du fourneau, pour dégraisser, pendant un quart d'heure, vingt minutes. Au bout de ce temps, réduisez cette purée pas très-serrée; passez-la à l'étamine pour la tenir chaude au bain-marie, où vous tiendrez également chauds les haricots, seulement avec du beurre: au moment de

servir, sautez-les bien; mêlez-y une partie de la purée pour masquer.

Observation.

Si l'on n'avait pas de sauce espagnole, voici la marche à suivre. Lorsque les oignons seraient passés, de belle couleur, on retirerait la moitié du beurre sans égoutter les oignons; on y mêlerait une cuillerée à bouche de farine, pour lier, en mouillant avec un peu de blond de veau ou de bon jus; on laisserait cuire pendant une demi-heure; on dégraisserait, ferait réduire et passer à l'étamine comme la précédente.

PURÉE DE HARICOTS.

Après avoir fait cuire des haricots blancs suivant la règle, égouttez-les; pilez-les au mortier; ensuite faites-les chauffer avec un bon morceau de beurre, un peu de sel, une cuillerée à bouche de sucre en poudre; mouillez d'un peu de lait et passez à l'étamine; tenez cette purée chaudement au bain-marie, il faut qu'elle soit mangée bouillante. Au moment de servir, finissez-la avec gros comme un œuf de beurre et la moitié d'un verre de crème double; dressez, et parsemez le dessus de petits croûtons de pain en dés et passés au beurre d'une belle couleur.

Pour la purée de haricots à la bretonne, il faut employer les mêmes procédés que ceux qui sont décrits à l'article précédent.

HARICOTS ROUGES EN ÉTUVÉE.

Mettez dans une petite marmite un litre de haricots rouges avec une fois son volume d'eau s'ils sont frais, deux fois s'ils sont secs, une demi-livre de petit lard, un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni, la moitié d'une carotte, une cuillerée à café de sucre en poudre, pas de sel; donnez deux heures à deux heures et demie de cuisson si les haricots sont secs, une heure et demie suffira s'ils sont frais. Au bout d'une heure, les haricots auront gonflé et auront absorbé le mouillement; ajoutez-y deux verres de vin rouge; lorsque le petit lard sera cuit, enlevez-le, ainsi que le bouquet, l'oignon et la carotte; achevez la cuisson des haricots. S'ils n'étaient pas assez liés, mêlez-y un peu de beurre manié avec de la farine, comme pour lier des pois.

Je ne fais mettre le vin rouge qu'à moitié de la cuisson, pour ne pas durcir les haricots.

Si cet entremets devait être servi en maigre, voici la manière de procéder. Passez au beurre persil en branches, carottes et oignons émincés, thym et laurier en petite quantité; ne donnez pas de couleur; mouillez avec du bouillon de légumes; donnez une demi-heure de cuisson; passez avec pression, et servez-vous de cette espèce de mouillement pour cuire les haricots; ajoutez le vin; finissez les haricots comme les précités. En suivant la première description, on fait aussi de la purée de haricots rou-

ges, mais sans y ajouter du vin. Cette purée se sert rarement pour entremets, mais plutôt comme potage, sous le nom de potage à la Condé.

Observation.

Plusieurs amateurs font grand cas d'une salade de haricots blancs, surtout lorsque ce sont des haricots frais. Voici la manière de procéder. Laissez cuire les haricots un peu plus que pour les servir chauds; égouttez-les et laissez-les refroidir; ayez une bonne ravigote composée de cerfeuil, estragon, pimprenelle et civette, le tout parfaitement lavé; émincez-la; mettez cette ravigote dans un saladier avec les haricots froids; sautez le tout ensemble jusqu'à ce que vous assaisonniez, afin que les haricots s'imprègnent de l'arome de ces fines herbes. Au moment de servir cette salade, mettez quelques cuillerées d'huile d'olive pure et odorante, deux de vinaigre à l'estragon, une cuillerée à café de moutarde de Maille, sel et poivre; mêlez parfaitement le tout.

L'empereur Napoléon avait une grande prédilection pour les salades de haricots blancs ou de lentilles; aussi lui en servait-on alternativement tous les matins à son déjeuner.

DES LAITUES.

Cette plante potagère est cultivée partout; on en compte un grand nombre de variétés dont voici les principales : la laitue pommée, dont les feuilles sont arrondies et réunies en tête comme un chou; la laitue frisée, dont les feuilles sont coupées dentées sur les bords; et la laitue romaine, aux feuilles allongées presque lisses et non ondulées. Toutes les laitues ont une saveur douce, aqueuse et ont des propriétés rafraîchissantes et calmantes. Le bouillon de veau aux laitues rafraîchit la poitrine et les entrailles. Le nom générique *lactuca* (laitue) est dérivé du mot latin *lac* (lait), parce que le suc des laitues en a la couleur.

LAITUES AU CONSOMMÉ.

Ayez douze ou quatorze laitues bien pommées, coupez la racine; ôtez toutes les premières feuilles pour ne garder que celles qui forment la pomme, lavez-les à plusieurs eaux pour en enlever le sable et les pailles attachées aux feuilles; mettez-les blanchir pendant un quart d'heure à l'eau bouillante dans laquelle vous mettrez une poignée de sel, ensuite rafraîchissez-les; lorsqu'elles seront refroidies, égouttez-les; pressez-les pour en faire sortir toute l'eau; posez-les sur un linge blanc pour les éponger encore; ouvrez-les toutes en deux, mais sans les séparer; enlevez le trognon; saupoudrez-les d'un peu de sel,

refermez-les et attachez-les avec des ficelles; foncez une casserole de bardes de lard frais, placez y les laitues avec une petite carotte, un oignon et un bouquet garni; recouvrez de bardes de lard un rond de papier et mouillez d'une bonne poêle bien grasse; donnez deux heures de cuisson : alors égouttez-les, défiecelez-les et pressez-les légèrement dans un linge pour en faire sortir le mouillement; puis avec la lame du couteau lissez-les d'un côté; rentrez, en arrondissant le bout de la tête, toutes les feuilles sous la pomme; parez ce qui passe de la tige, posez-les à mesure dans un plat à sauter. Vous aurez préparé et clarifié un consommé de volaille onctueux sans être salé : versez-en la moitié sur les laitues et mettez-les mijoter dans ce consommé une heure avant de servir; que ce consommé réduise à demi-glace sans attacher; alors dressez-les en couronne dans une casserole d'argent et versez dessus le reste du consommé bouillant.

LAITUES A L'ESPAGNOLE.

Préparez des laitues comme les précédentes; lorsqu'elles seront cuites et parées, placez-les dans un plat à sauter; couvrez-les à moitié d'excellent consommé doux de sel, et mettez ainsi mijoter une heure avant de servir; il faut qu'à cet instant elles soient imbibées de tout ce que vous avez mis pour les faire mijoter; dressez-les dans une casserole d'argent en les séparant l'une de l'autre par un croûton de pain

coupé en cœur, passé au beurre et glacé; saucez d'une bonne espagnole travaillée et douce au palais.

LAITUES FARCIES.

Après avoir préparé et blanchi douze belles laitues et les avoir égouttées, pressez-les bien dans un linge, masquez-les et faites-les cuire pendant une heure et demie; égouttez et laissez-les refroidir, ouvrez-les en deux et garnissez l'intérieur d'une farce à quenelles de poulet (voyez le 1er volume du *Traité des entrées*, à la page 132); repliez et parez-les comme il est indiqué pour les précédentes; enveloppez-les de minces bardes de lard frais, posez-les dans un plat à sauter; passez le fond dans lequel elles ont cuit, dégraissez-le et mouillez avec les laitues, mettez-les mijoter pendant une demi-heure, dressez-les, et saucez d'une bonne sauce espagnole demi-glace bien douce.

LENTILLES.

Cette plante est cultivée dans les champs pour ses semences, que tout le monde connaît sous le nom de lentilles; elle a deux variétés, l'une grande et à fruits plus gros, l'autre plus petite dans toutes ses parties. Celle-ci a le goût plus délicat, on l'appelle lentille à la reine. Les lentilles sont en général de difficile digestion lorsqu'on ne leur ôte pas la peau, qui se trouve ordinairement très-dure; mises en purée,

surtout, les lentilles à la reine peuvent se digérer facilement. La purée de lentilles est même plus délicate que celles de plusieurs autres graines légumineuses.

LENTILLES A LA MAÎTRE D'HÔTEL.

Prenez un litre de lentilles, la veille où vous devez les faire cuire, choisissez-les autant que possible de l'année; vous les reconnaîtrez facilement à leur couleur rosée ou jaune-clair; celles qui sont conservées depuis plusieurs années ont une teinte grisâtre et de couleur de poussière; commencez à bien éplucher les lentilles, car il s'y trouve souvent de petits cailloux qui, lorsqu'elles sont cuites et qu'on les mange, peuvent briser une dent; lavez-les ensuite et mettez-les tremper jusqu'au lendemain dans quatre fois leur volume d'eau; mettez-les en cuisson dans cette eau, un peu de sel, un oignon, la moitié d'une carotte, un bouquet de persil; il faut avoir le soin de retirer ces légumes lorsqu'ils seront cuits pour qu'ils ne tombent pas en purée, qui se mêlerait aux lentilles; donnez deux heures à deux heures et demie de cuisson : le temps dépend ici encore de l'acabit des lentilles; quelquefois on en cuit en moins de deux heures, il faut y veiller. Lorsqu'elles sont cuites, laissez-les dans leur mouillement, de cette manière elles ne noircissent pas; au moment de servir mettez dans une casserole un quarteron de beurre fin; égouttez les lentilles, qu'il n'y reste pas d'eau; mettez-les avec le beurre, sautez; mettez sel, poivre, persil haché,

une cuillerée à dégraisser de sauce allemande, un filet de citron, gros comme un œuf de beurre en petits morceaux, et servez.

Si l'on n'avait pas de sauce on pourrait les lier avec un peu de beurre manié, comme pour des pois. Il ne faut jamais faire cuire les lentilles la veille de les servir, elles durcissent et noircissent, on doit même s'arranger pour qu'elles ne soient cuites qu'au moment de les employer. Pour les lentilles au petit-salé on pourra employer la recette que j'ai donnée pour les haricots rouges en étuvée, seulement on retranchera le vin ; on parera le lard, dont on peut à volonté mettre un plus fort morceau, et on le servira sur les lentilles. La salade de lentilles se prépare comme celle de haricots blancs.

MACÉDOINE DE LÉGUMES PRINTANIERS.

Rien de plus onctueux, de plus succulent que ces entremets de légumes printaniers; le mélange des vives couleurs dont brillent à ce moment tous ces nouveaux végétaux enchante l'œil et excite l'appétit. Tous ces légumes doivent être de première qualité, carottes, navets, pointes d'asperges vertes, haricots verts, petits haricots blancs qui commencent à grossir et les premiers petits pois; n'employez pas le chou-fleur, qui communique son odeur aux autres légumes et en détruit l'harmonie. Le chou-fleur doit être mangé seul; ce n'est vraiment qu'au mois de juin que l'on peut servir cet entremets, car on peut joindre aux légumes que je viens de citer des petites

fèves de marais, des fonds d'artichauts, des concombres. Autrefois il fallait plusieurs personnes pour tourner les petits légumes d'une macédoine; mais depuis que les couteliers nous ont fait ces petits cuillerons d'acier avec lesquels on tourne en peu de temps une botte de carottes ou une botte de navets en boules rondes ou oblongues et de la grosseur que l'on veut, on a abandonné le petit couteau.

Faites ratisser une botte des plus grosses carottes nouvelles, une botte de navets nouveaux qui n'aient pas été repiqués, ce dont vous vous apercevrez facilement en les cassant : s'ils sont compactes ils sont bons, mais s'ils sont creux et filandreux ne les employez pas. Faites tourner, à l'aide du cuilleron d'acier ovale, une soixantaine de petites carottes, autant de navets; jetez dans deux casseroles pleines d'eau froide; lorsqu'ils seront prêts plongez-les séparément dans de l'eau tenue en ébullition, donnez-leur cinq minutes de blanchissage, égouttez-les sans les rafraîchir, sautez-les toujours séparément dans un peu de beurre pour les en masquer. Vous aurez préparé et fait cuire trois fonds d'artichauts suivant la méthode que j'ai donnée pour ceux au suprême; lorsqu'ils seront froids tournez-les comme les premiers légumes, tournez de même la moitié d'un concombre que vous ferez cuire comme ceux décrits pour entremets, plein un verre de petits haricots blancs nouveaux, demi-livre de haricots verts coupés en losanges, le tiers d'une botte d'asperges vertes coupées en bâtonnets de quatre lignes de longueur,

la moitié d'un verre de petites fèves de marais; vous ferez blanchir ces légumes verts une heure avant de servir, vous les égoutterez à mesure sur un linge blanc sans les rafraîchir pour leur laisser leur velouté; pendant ce temps mettez en cuisson les carottes et les navets mouillés de bon consommé; faites-les marcher vivement. Lorsqu'ils seront presque cuits, ajoutez dans chaque une cuillerée à café de sucre en poudre pour les glacer d'un beau vernis; ce sucre mis plus tôt durcirait les légumes. Maintenant mettez fondre dans un grand plat à sauter un quart de beurre fin avec un peu de sucre en poudre, et jetez dedans la macédoine, remuez doucement sur le feu pour ne rien briser, joignez-y quelques cuillerées à ragoût d'une excellente béchamel, dressez en pyramide dans une casserole d'argent, sans masquer, que l'on puisse voir distinctement chacun des légumes.

Récapitulation : Carottes, navets, artichauts, petits haricots blancs, concombres, asperges, haricots verts, petits pois, petites fèves de marais.

Observation.

Chaque fois que cet entremets sera servi un jour maigre, on tirera des débris une essence de légumes pour les cuire.

DES NAVETS.

Le navet contient un jus doux, sucré, mucilagineux; ses propriétés médicinales se rapprochent de celles du chou rouge. On mêle souvent ces deux plantes potagères pour en former un sirop pectoral ou des bouillons dans lesquels on ajoute du veau, du poulet, etc.

Le navet produit plusieurs variétés; celles les plus employées dans la cuisine sont : les navets de Freneuses, que l'on ne trouve plus que rarement; ceux des Vertus, près Paris; ceux de Berlin, de Meaux, Vaugirard, en général tous les navets cultivés aux environs de Paris. On connaissait il y a quelques années, sous le nom de navet de Suède, un petit navet dont la pulpe était jaune, mais très-tendre. Cette variété a presque entièrement disparu. On doit apporter beaucoup de soin dans le choix des navets et ne prendre que ceux cueillis nouvellement et dont la peau n'est pas ridée. Il doit se casser net, l'intérieur doit être compacte et non filandreux. La pulpe des bons navets est savoureuse et nutritive.

NAVETS A LA CHATRE.

Prenez une vingtaine de navets, tournez-les en poire s'ils sont ovales, ou en quartiers de pomme s'ils sont ronds; faites-les blanchir pendant sept à huit minutes, égouttez-les et les sautez dans un quart de beurre fin avec une forte cuillerée à café de

sucre en poudre, mouillez-les de bon consommé, qu'ils baignent; couvrez d'un rond de papier beurré, faites-les cuire assez vivement; lorsqu'ils seront presque cuits, ajoutez gros comme une noix de bonne glace de viande, pour colorer légèrement les navets, alors dressez-les; faites tomber le fond à demi-glace, ajoutez-y un petit morceau de beurre fin et masquez avec les navets.

NAVETS A L'ESPAGNOLE.

Après avoir préparé et cuit des navets comme les précédents, dressez-les dans une casserole d'argent; faites réduire le fond à demi-glace un peu plus serré que le précédent, ajoutez-y quelques cuillerées à dégraisser d'une bonne sauce espagnole; passez à l'étamine, et masquez les navets avec cette sauce.

NAVETS A LA BÉCHAMEL.

Prenez deux bottes de navets épluchés, tournez-les en grosses olives ou en grosses gousses d'ail; faites-les blanchir pendant cinq ou six minutes; égouttez-les sans les rafraîchir; sautez-les au beurre avec une cuillerée à bouche de sucre en poudre; mouillez-les de bon bouillon; mettez-les en cuisson, qu'ils marchent rapidement, afin que lorsqu'ils atteindront leur cuisson le mouillement soit tombé à glace, surtout sans savoir pincé; alors mêlez-y quelques cuillerées à dégraisser de sauce béchamel; dressez-les, et masquez du reste de la sauce.

PURÉE DE NAVETS.

Faites ratisser deux bottes de navets; émincez-les de trois lignes d'épaisseur, plus minces ils cuiraient difficilement; faites-les blanchir pendant six minutes, égouttez-les, sautez-les dans un quarteron de bon beurre, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, deux verres de bon consommé, couvrez d'un rond de papier beurré; faites partir, étouffez avec feu dessous et dessus, mais modérément; remuez souvent, que les navets n'attachent pas, ni au fond ni aux parois de la casserole, afin que la purée ne soit pas colorée; lorsqu'elle sera cuite, faites-la piler et passer à l'étamine; mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre pour la tenir chaudement; au moment de servir faites-la chauffer presque bouillante, mettez-y un demi-verre de crème double, versez-la dans une casserole d'argent et semez dessus de petits croûtons coupés en dés et passés au beurre.

DES PETITS POIS.

Les pois doivent être mis au rang des légumes les plus précieux. On les mange verts et desséchés; lorsqu'ils sont verts, ils nourrissent moins, mais ils sont d'une digestion plus agréable. A Paris, il s'en fait une grande consommation pendant leur saison, grâce à l'habileté de nos cultivateurs; et pendant l'hiver, grâce à l'invention du digne M. Appert, on

en mange autant. Les petits pois bien fins, bien minces et bien tendres donnent une nourriture douce et facile, surtout lorsqu'ils viennent d'être cueillis et écossés au moment de les cuire. Le pois a beaucoup de variétés, parmi lesquelles on distingue le pois michaux, le plus précoce; le pois de Hollande; le pois baron; le pois carré, le normand, et le clamart, le roi des pois, sucré, tendre, et dont la pellicule est très-mince. J'allais oublier le pois goulu ou pois sans parchemin, dont plusieurs amateurs font grand cas.

POIS A L'ANGLAISE.

Ayez deux litres de pois très-fins et fraîchement écossés; en les recommandant à votre fruitier, il ne les fera écosser qu'au moment de les envoyer à l'heure que vous lui aurez indiquée; car il est essentiel, comme je viens de le dire, que pour servir de bons pois ils soient fraîchement écossés. Au moment de les servir, vous aurez sur le feu un chaudron rempli d'eau en ébullition, où vous aurez jeté une poignée de sel blanc; plongez les pois dans cette eau; soutenez l'ébullition et écumez l'eau continuellement; aussitôt que les pois céderont facilement sous les dents, ils seront cuits; versez-les dans une passoire pour égoutter l'eau; sautez-les dans un plat à sauter avec deux onces de beurre fin, une pincée de sucre et de sel; dressez-les en pyramide dans une casserole d'argent, puis mettez au milieu un quart du beurre le plus fin coupé en brique.

En Angleterre, pour ces pois que l'on appelle pois à l'eau (to boil green peas), on ajoute dans l'eau un petit bouquet de menthe, et l'on envoie une partie de cette menthe à part dans une assiette.

POIS A LA FRANÇAISE.

Prenez deux litres de pois très-fins, mettez-les dans une terrine avec de l'eau et maniez-les avec un quarteron de bon beurre; lorsqu'ils ne formeront plus qu'un corps compacte versez l'eau et mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil et un petit oignon, sel, poivre en petite quantité; sautez-les ainsi sur un feu vif, étouffez-les aussitôt qu'ils verdiront; donnez quinze minutes de cuisson; ôtez le bouquet et l'oignon; vous aurez manié deux onces de beurre avec une petite cuillerée à bouche de farine; mêlez ce beurre avec les pois pour les lier; un peu de sucre en poudre, donnez une légère ébullition et servez.

PETITS POIS AUX LAITUES.

Après avoir manié deux litres de pois fins comme les précédents, mettez-les dans une casserole avec deux laitues émincées; sautez-les sur le feu jusqu'à ce que les pois soient d'un beau vert; assaisonnez de sel, poivre blanc, un bouquet de persil, un petit oignon blanc; étouffez-les ainsi pendant une demi-heure au plus, qu'ils soient cuits à point ainsi que les laitues; liez-les alors d'un beurre manié de farine,

comme les précédents, ajoutez un peu de sucre en poudre et servez.

PURÉE DE POIS FRAIS.

Prenez deux litres de pois frais et moyens, lavez-les bien, égouttez-les et jetez-les dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre un quarteron de beurre fin; ajoutez-y quelques branches de persil, sel, poivre blanc; sautez-les continuellement sur le feu dans ce beurre, jusqu'à ce que la pellicule se fende. Alors mettez-les dans le mortier pour les piler; lorsqu'ils seront parfaitement écrasés, remettez-les dans la casserole pour les faire chauffer avec quelques cuillerées de consommé, mais sans les faire bouillir, la moindre ébullition les jaunirait; lorsqu'ils seront bien chauds, passez-les en purée, à l'étamine. Au moment seulement de servir cette purée, faite-la chauffer en la remuant avec une cuiller de bois; ajoutez-y quatre onces de beurre frais, un peu de sucre en poudre, et garnissez le tour de croûtons de pain passés au beurre.

DES POMMES DE TERRE.

La pomme de terre, appelée par les savants Morelle tubéreuse (Solanum tuberosum), nous a été apportée de l'Amérique. Ce fut l'amiral Walter Raleig qui le premier apporta cette plante en Angleterre; mais c'est principalement à l'illustre *Parmentier* que la

France est redevable de sa culture. Voici une anecdote que j'ai lue à ce sujet : il affermait, aux environs de Paris, des terres pour y cultiver la pomme de terre; mais personne n'en voulait. Cependant il apprit qu'on lui en volait pour en manger; il en fut enchanté, et continua ses plantations pour qu'on les lui volât, pensant que les voleurs contribueraient à vaincre le préjugé qui existait contre cet aliment. C'est sans doute la seule fois que les voleurs aient rendu quelque service à l'humanité. En 1775 ou 76, Parmentier donna un dîner où il ne fit servir que des pommes de terre préparées de différentes manières, même les boissons étaient extraites de ce tubercule. Parmentier fut le premier à confectionner du pain avec les pommes de terre, invention dont nos boulangers ont parfaitement profité; ce pain se fait ainsi : égales parties de farine de froment et de pommes de terre cuites et bien broyées, une demi-once de levure, un gros et demi de sel pour une livre de chacune des deux premières substances; la seconde méthode est celle-ci : une livre de féculе, une livre de pommes de terres cuites réduites en pulpe, une livre de farine, six gros de levure, deux gros de sel; enfin la troisième méthode, sans farine, se confectionne avec une livre de fécule, autant de pulpe, une demi-once de levure, un gros et demi de sel. C'est au respectable Malsherbe que l'on doit l'invention de convertir la pomme de terre en semoule, en gruau, etc. M. le comte de Rumfort s'en occupa aussi constamment, et plus tard M. le professeur Vauquelin, qui a fait

l'analyse de quarante-sept variétés de pommes de terre. On sait que l'on tire de la pomme de terre de l'eau-de-vie, de l'alcool. Honneur donc à ces illustres savants, à ces bienfaiteurs de l'humanité qui ont apporté leur science et leurs lumières au perfectionnement de cette nourriture populaire! car, avant eux, la pomme de terre était abandonnée aux bestiaux. Grâce à leur persévérance, aujourd'hui on l'aime, on la recherche, on la cultive partout : elle fait la richesse du cultivateur; le pauvre la mange cuite à l'eau ou sous la cendre, et les artistes culinaires en préparent des mets succulents pour les riches. Les principales variétés que nous employons sont : la hollande jaune, longue et un peu aplatie; la hollande violette, sa surface est parsemée de points violets et jaunâtres; la violette, dont la chair est ferme et de bon goût; la grosse ronde, très-productive; l'américaine, qui se conserve toute l'année sans germer.

On multiplie la pomme de terre par boutures, marcottes et semis. Cette dernière méthode, quoique plus longue, est la meilleure. Le choix du sol influe beaucoup sur la qualité des tubercules, un terrain léger et sablonneux est toujours le plus convenable. Selon M. le professeur Vauquelin, la pomme de terre contient de l'albuminé végétale, de l'asparagine, du mucilage ou sirop épais, de l'acide tartarique, une matière fibreuse et divers sels.

La pomme de terre fournit une nourriture douce, substantielle, facile à digérer; presque tous les mé-

decins la conseillent à la suite de maladies aiguës pour soutenir les forces sans trop les exciter. La fécule de pommé de terre convient aux estomacs délicats ; nous l'employons avec succès dans nos potages, nos biscuits, nos crèmes, nos soufflés, etc. La pomme de terre, on peut le dire, d'après l'extension qui a été donnée à sa culture par nos savants, est en France une nourriture générale qui ne manque jamais ; on la mange sous le chaume comme dans les palais.

On ne doit jamais employer les pommes de terre gelées ni celles qui ont subi un mouvement de putréfaction ou celles dont la pulpe est pénétrée de cercles rougeâtres ; elles peuvent causer des désordres graves.

Avant de décrire les différentes préparations que nous employons pour servir les pommes de terre, je vais donner la manière la plus facile de faire la fécule de pomme de terre ; tous les végétaux contiennent plus ou moins de fécule, c'est la matière amilacée, substance très-blanche, qui en est le principe.

Toutes les pommes de terre, pourvu qu'elles soient saines, par conséquent ni sèches ni altérées par la fermentation, donnent de la fécule ; mais la jaune d'été de Hollande est préférable à toutes les autres espèces. Prenez un demi-boisseau de pommes de terre de Hollande, lavez-les dans l'eau pour en enlever la terre ; jetez-les à mesure dans une seconde eau dans laquelle, à l'aide d'une brosse de chien-

dent, vous enlèverez toute la première pellicule; ensuite avec une râpe fine, comme pour râper du sucre, râpez-les dans un grand tamis de crin posé sur une terrine; lorsqu'elles seront toutes râpées, faites couler dessus et lentement de l'eau fraîche en remuant la pulpe avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'eau coule claire, et en pressant la pulpe avec force à l'aide de la cuiller; laissez reposer cette eau pendant deux heures. Alors décantez-la, vous trouverez au fond la fécule formant une pâte fine et légère; étendez-la sur des feuilles de papier posées sur des plaques d'office et mettez sécher à l'étuve pendant six à huit heures à chaleur modérée, mais soutenue et en remuant de temps à autre cette pulpe. Alors vous aurez obtenu une fécule blanche et légère.

Il me reste encore à parler de la patate et du topinambour. La patate est originaire de l'île de Saint-Domingue (Haïti). Cette plante a, de même que la pomme de terre, des racines tuberculeuses. La patate contient beaucoup de matière sucrée; sa pulpe est jaunâtre; c'est un aliment doux, salubre, restaurant et facile à digérer; sa culture réussit parfaitement dans nos départements méridionaux. On commence, depuis quelque temps, à la propager dans plusieurs endroits des environs de Paris. Le topinambour ou poire de terre est originaire du Brésil. Cette plante réussit très-bien en France, où elle s'est multipliée. Sa chair est ferme, blanche; sa pellicule est d'un

brun violacé : le goût du topinambour a beaucoup de rapport avec celui de l'artichaut.

POMMES DE TERRES A LA MAITRE-D'HOTEL.

Toutes les fois que des pommes de terre devront être émincées cuites il faut donner la préférence à la vitelotte ou à la pomme de terre de Hollande rouge; la jaune, se cassant facilement, doit être réservée pour servir entière et tournée comme garniture de poisson, pour croquettes, purée, gâteau de pomme de terre, etc.

Prenez donc la quantité de pommes de terre vitelottes ou de Hollande violette qui vous suffira pour faire un entremets; faites-les brosser dans l'eau avec une brosse de chiendent pour enlever la terre qui s'y trouve attachée; mettez-les dans une casserole assez grande pour que les pommes de terre ne l'emplissent qu'à moitié; mettez dans le fond de la casserole deux verres d'eau; semez dessus les pommes de terre une petite poignée de sel, recouvrez d'un linge bien mouillé et du couvercle; faites partir; étouffez sous le fourneau ou sur la paillasse, avec feu dessous et dessus, en soutenant le feu; vingt à vingt-cinq minutes suffiront pour cuire de moyennes pommes de terre: découvrez-les; vous devez les trouver parfaitement cuites sans être fendues; épluchez-les de suite; laissez-les refroidir, tournez-les en bouchons pour les couper en rouelles d'une ligne d'épaisseur, et les mettez sur un plat de terre; faites fondre dans une

casserole un quart de bon beurre, sautez-y légèrement les pommes de terre pour les tenir chaudement; marquez une sauce au beurre ainsi : maniez dans une casserole un quart de beurre fin avec une demi-cuillerée à bouche de farine, sel, poivre, une idée de muscade râpée; mouillez de deux verres de bon bouillon; liez sur le feu; goûtez si cette sauce est d'un bon assaisonnement; ajoutez encore deux onces de beurre et passez cette sauce à l'étamine sur les pommes de terre tenues chaudes; incorporez le tout parfaitement sans casser les pommes de terre, qu'elles ne soient liées que juste; ajoutez persil haché, demi-jus de citron et servez.

POMMES DE TERRE A LA HOLLANDAISE.

Prenez quantité suffisante de pommes de terre de Hollande pour un entremets; qu'elles soient autant que possible toutes égales; faites-les brosser dans l'eau et cuire comme les précédentes; lorsqu'elles seront épluchées et refroidies, tournez-les comme de fortes olives; placez-les dans un plat à sauter, dans lequel vous aurez fait fondre un quart de beurre fin pour les tenir chaudes et qu'elles s'imbibent de beurre; au moment de les servir dressez-les brûlantes dans une casserole d'argent, et masquez d'une sauce hollandaise (voir, au 3e vol., la 4e partie, page 125).

POMMES DE TERRE A LA BÉCHAMEL.

Après avoir préparé des pommes de terre de la manière que j'ai donnée pour les pommes de terre à la

maître-d'hôtel, tenez-les également chaudes dans du beurre ; au moment de servir mêlez-y quelques cuillerées à dégraisser de bonne sauce béchamel, et servez ; si vous n'aviez pas de béchamel, marquez une sauce au beurre, comme je l'ai indiqué dans le premier article, mais remplacez le bouillon par de bonne crème ; passez cette sauce à l'étamine, sur les pommes de terre brûlantes, et servez.

POMMES DE TERRE A LA BRETONNE.

Préparez et tenez chaudement dans le beurre des pommes de terre comme les précédentes ; vous aurez préparé une purée à la bretonne que vous n'aurez pas tenue plus liée qu'une sauce espagnole ; incorporez-la dans les pommes de terre, qu'elles s'en trouvent bien imprégnées, et servez sans masquer (voir la 4e partie, page 222).

POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE.

Faites cuire et coupez des pommes de terre suivant la règle indiquée pour celles à la maître-d'hôtel, mettez dans un plat à sauter, assez grand pour que les pommes de terre ne soient pas les unes sur les autres, une demi-livre de beurre clarifié ; lorsqu'il sera chaud, jetez-y les pommes de terre, remuez-les doucement en commençant pour ne pas les laisser attacher au fond du plat, qu'elles se trouvent toujours détachées l'une de l'autre, qu'elles deviennent croustillantes en prenant une jolie couleur dorée. Vous aurez coupé deux oignons blancs en dés ; mettez-les

dans le coin d'un linge blanc en tenant le linge fermé par la main gauche; trempez ce linge dans l'eau pour aider à exprimer de la main droite une partie du jus de l'oignon; il faut qu'il sorte très-sec. Lorsque vous le sortirez du linge, jetez-le dans du beurre clarifié pour lui donner la couleur des pommes de terre; mêlez à celles-ci un peu de sel, persil haché, demi-jus de citron; dressez-les avec leur beurre dans une casserole d'argent, et masquez-les de l'oignon.

POMMES DE TERRE A LA PROVENÇALE.

Prenez de grosses pommes de terre de Hollande jaunes, coupez les deux bouts pour pouvoir avec une colonne les pousser en bouchons de la largeur d'une pièce de deux francs; coupez-les d'une ligne d'épaisseur en les jetant à mesure dans l'eau; égouttez-les sur un linge pour les éponger de toute l'eau, tenez-les couvertes de l'autre partie du linge; mettez dans un grand plat à sauter une demi-livre d'excellente huile d'olive; lorsqu'elle commencera à chauffer, jetez-y les pommes de terre; sautez-les souvent en les remuant plus doucement que si elles étaient cuites; lorsqu'elles seront cuites et de belle couleur mettez une légère pointe d'ail, sel, un peu de poivre de Cayenne; sautez-les encore quelques instants, que ces ingrédients se mêlent aux pommes de terre; retirez la moitié de l'huile, que vous remplacerez par deux onces de beurre fin; sautez encore, mettez persil haché, demi-jus de citron, et servez.

POMMES DE TERRE FRITES.

Préparez des pommes de terre jaunes de Hollande à cru comme les précédentes, épongez-les parfaitement, ayez une belle friture de graisse ou mieux d'huile; lorsque la friture sera chaude aux trois quarts, plongez-y les pommes de terre sans retirer la poêle à frire du feu, remuez-les souvent avec l'écumoire afin qu'elles n'attachent pas au fond de la poêle; au bout de peu de temps elles remonteront toutes sur la friture, à ce moment il ne faut pas cesser de remuer pour qu'elles se colorent également; lorsque vous les sentirez très-croustillantes, égouttez-les dans une passoire et ensuite versez-les dans un plat à sauter avec deux onces de beurre, du sel; dressez en buisson que vous couronnerez de persil frit.

POMMES DE TERRE A LA GASTRONOME.

Préparez des pommes de terre crues comme je l'ai indiqué pour celles à la provençale, mettez-les dans un grand plat à sauter avec une demi-livre de beurre clarifié et chaud, qu'elles cuisent doucement en se colorant sans attacher et sans dessécher; pendant ce temps émincez six ou huit truffes, sautez-les dans du beurre avec une cuillerée à bouche de vin de Madère, gros comme une noix de glace de volaille; lorsque les pommes de terre seront cuites et bien colorées retirez-les du feu, mettez-y les truffes accompagnées d'un demi-jus de citron, et servez-les

brûlantes. On doit cet entremets à feu M. de Cussy, fin gourmet, ancien préfet du palais de Napoléon. Connu des artistes culinaires auxquels il aimait à rendre service, M. de Cussy a fait beaucoup de prosélytes pour la gastronomie; je tiens cette recette de l'un de ses plus fervents disciples.

POMMES DE TERRE EN SURPRISE.

Prenez quinze pommes de terre jaunes de Hollande, choisissez-les oblongues et égales, que la peau soit lisse; lavez-les et brossez-les pour en enlever toute la terre, séchez-les dans un linge, enveloppez-les de papier serré des deux bouts, surtout que le papier n'ait aucun goût de colle qu'il pourrait communiquer aux pommes de terre, faites un lit de cendre rouge sur lequel vous placerez les pommes de terre; après avoir humecté le papier, recouvrez-les également, et dessus cette couverture posez-en une de petite braise bien allumée; entretenez toujours la même chaleur : si vous l'avez soutenue bien égale, au bout d'une demi-heure elles seront cuites; ôtez-les du feu, déballez-les; lorsqu'elles seront presque refroidies, faites une petite ouverture au milieu en forme de couvercle rond que vous conserverez, puis avec la petite cuiller à tourner les légumes ôtez la pulpe de l'intérieur, que vous conserverez; lorsqu'elles seront ainsi toutes préparées, broyez la pulpe dans une terrine, ajoutez-y deux onces de beurre fin, deux jaunes d'œufs crus, sel, une idée de muscade râpée, une cuillerée

à café de sucre; broyez bien le tout ensemble avec une cuiller de bois sans piler; vous devez obtenir une pâte délicate et lisse; emplissez-en chaque pomme de terre en bouchant le trou avec les couvercles réservés; placez-les à mesure dans un plat à sauter, l'ouverture en haut; arrosez-les de beurre fin clarifié; posez-les sur la paillasse avec feu dessous et dessus mais sans ébullition, mieux dans le four; lorsque vous serez certain qu'elles sont chaudes, dressez-les sur un plat garni d'une serviette pour les servir.

PURÉE DE POMMES DE TERRE.

Préparez des pommes de terre de la manière indiquée pour les croquettes de pommes de terre (page 282 du cinquième volume); lorsqu'elles seront passées, mettez-les dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre six onces de beurre fin; maniez-les bien avec ce beurre; assaisonnez de sel, un peu de muscade râpée et de sucre en poudre; faites-les chauffer doucement sur un fourneau pas trop vif; mouillez peu à peu de crème bouillie et chaude; lorsque cette purée sera assez liquide, goûtez si l'assaisonnement est bon; finissez avec gros comme un œuf de beurre, et en servant couvrez la purée de petits croûtons passés au beurre.

On peut faire cette purée à l'espagnole en remplaçant la crème par cette sauce, et à la bretonne en incorporant la purée de ce nom, tenue très-légère.

PATATES AU BEURRE.

Faites cuire des patates suivant la méthode que j'ai indiquée pour la cuisson des pommes de terre; mais veillez-les, parce qu'elles sont beaucoup plus délicates et qu'elles se brisent facilement lorsqu'elles sont trop cuites; enlevez-en la pellicule, et coupez-les en rouelles de la grandeur et de l'épaisseur d'une pièce de deux francs. Faites fondre une demi-livre de beurre fin dans un plat à sauter; sautez-y les patates avec un peu de sel; lorsqu'elles seront bien imbibées du beurre, servez-les brûlantes.

En Amérique et dans l'Inde on fait avec la farine et la fécule de patates d'excellents potages, de la frangipane et des crèmes pâtissières.

BEIGNETS DE PATATES.

Prenez une douzaine de patates des plus grosses, ratissez-les; coupez-les en deux sur leur longueur; jetez-les dans de l'eau que vous aurez tenue en ébullition. Aussitôt qu'elles auront fait un bouillon, égouttez-les et rafraîchissez-les; lorsqu'elles seront refroidies, mettez-les sur un linge blanc pour bien les éponger; ensuite dans une terrine, avec sucre en poudre, écorce de citron et un petit verre de vin de Malaga; sautez-les souvent dans cet assaisonnement; au moment de servir, égouttez-les; trempez dans une pâte légère; faites-les frire comme des beignets de pommes, et glacez-les de sucre à blanc (voir pour la pâte à frire la première partie); dressez sur un plat garni d'une serviette.

BEIGNETS DE PATATES A LA DUCHESSE.

Ratissez quinze belles patates, coupez-les en morceaux et mettez-les dans une casserole d'eau avec un peu de sel; placez la casserole sur un fourneau vif. Aussitôt que l'eau sera en ébullition, sondez les patates; lorsqu'elles céderont sous le doigt, égouttez l'eau et n'en laissez que quelques lignes au fond de la casserole; mettez-y la moitié d'un bâton de vanille; étouffez les patates avec feu modéré dessus et dessous. Au bout de vingt minutes, sondez-les sous le doigt; si elles tombent facilement en farine, elles sont assez cuites, ôtez la vanille. Alors passez-les au tamis à quenelle; mettez-les dans une casserole avec un quart de bon beurre; placez sur le feu en remuant continuellement avec la cuiller de bois; délayez avec un verre de crème double. Lorsqu'elles seront prêtes à bouillir, versez-y une liaison de quatre jaunes d'œufs, et étalez-les sur un plafond beurré de l'épaisseur de deux lignes; lorsqu'elles seront froides, coupez-les en carrés longs d'un pouce de largeur sur deux et demi de longueur. Panez-les deux fois à l'œuf et faites frire de belle couleur; glacez à blanc et dressez sur un plat garni d'une serviette.

Le topinambour tient le milieu entre la pomme de terre et la patate par ses qualités, on peut donc lui appliquer toutes les préparations que je viens de décrire pour la pomme de terre ou la patate.

SCORSONÈRE ET SALSIFIS.

Généralement on confond la scorsonère avec le salsifis. C'est la scorsonère dont la peau est noire et que nous employons habituellement, le salsifis a la peau jaunâtre. Comme les racines de ces deux végétaux ont le même goût et les mêmes qualités, l'erreur ne tire pas à conséquence, et, puisque le mot est passé en habitude, je désignerai les entremets que je vais décrire sous le nom de salsifis; car la scorsonère, comme le salsifis, offre une nourriture douce, agréable et salubre.

SALSIFIS SAUCE AU BEURRE.

Ce n'est guère qu'à la fin de septembre et au commencement d'octobre que l'on commence à employer les scorsonères et salsifis. Prenez-en deux bottes pour un entremets, ratissez-les avec soin, afin qu'il n'y reste aucune partie de la peau; jetez-les à mesure dans une terrine d'eau froide dans laquelle vous aurez mis un filet de vinaigre; lorsque les salsifis seront tous ratissés, délayez à l'eau dans une petite marmite sans grumeaux deux cuillerées à bouche de farine; emplissez presque d'eau la marmite; ajoutez-y un demi-verre de vinaigre, sel, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, un peu de beurre; lorsque cette eau commencera à bouillir, mettez dedans les salsifis et laissez mijoter doucement pendant une heure et demie

ou plus long-temps s'ils se trouvaient encore durs à ce moment. Lorsqu'ils fléchiront facilement sous les dents, égouttez-les dans une passoire; quand ils seront presque refroidis, coupez-les tous également en bâtonnets de deux pouces de longueur; mettez-les dans une casserole avec quatre onces de beurre pour les tenir chaudement, toutefois après les avoir bien épongés de leur cuisson. Au moment de servir, ajoutez-y une sauce hollandaise, versez-les dans une casserole d'argent et servez sans masquer.

On peut à volonté y mettre une espagnole, une sauce béchamel, allemande; on ajoute quelquefois dans une sauce au beurre un beurre d'anchois et un jus de citron.

SALSIFIS FRITS.

Après avoir fait cuire une botte de salsifis comme les précédents, égouttez-les pour les couper en bâtonnets de la même longueur; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile, vinaigre, quelques branches de persil; sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Vous aurez préparé une pâte à frire de la manière décrite à la page 57 de la première partie du tome Ier; égouttez les salsifis sur un linge blanc; trempez-les à mesure dans la pâte pour les plonger dans la friture, que vous tenez très-chaude, afin de saisir les salsifis pour que la pâte soit croustillante; faites-les frire en deux fois, de cette manière vous serez plus maître de la friture; égouttez

et maintenez-les chauds, dressez en pyramide sur un plat brûlant et couronnez de persil frit.

On fait avec les salsifis de très-jolies salades en y mariant des câpres, des anchois et même des betteraves (voir le Traité du froid, *Cuisinier parisien*, page 130 et 131).

TOMATES.

La tomate ou pomme d'amour est un aliment agréable, rafraîchissant, dont on fait un grand usage en Italie et en Espagne et dans nos départements méridionaux. Sa pulpe est pénétrée d'un suc légèrement acidulé, qui donne à différents mets une saveur appétissante. La sauce tomate aiguise l'appétit et rafraîchit le palais. Entière, on en fait des garnitures et des entremets. Il vient quelquefois à Paris de Naples et de la Sicile de la tomate conservée en feuilles, qui est parfaite, employée pour les sauces. On prépare aussi avec la tomate des potages et des bouillons frais et agréables pendant les grandes chaleurs. Il n'y a guère qu'une cinquantaine d'années que la tomate est en usage à Paris; on la regardait auparavant comme un aliment dangereux; mais lorsque l'on vit les Provençaux, formant la légion marseillaise, en faire usage à chacun de leur repas, on s'y habitua facilement. En 1802 elle était aussi abondante dans nos halles qu'aujourd'hui.

TOMATES FARCIES A LA PROVENÇALE.

Prenez trente tomates rondes, mûres et d'un beau rouge; ouvrez en forme de couvercle la partie où se trouve la queue; épépinez-les parfaitement, placez-les dans un grand plat à sauter foncé de beurre, hachez persil, champignons, une pointe d'ail, assez pour remplir toutes les tomates; passez ces fines herbes à l'huile, avec sel, muscade râpée, mignonnette, un peu de bonne glace; ajoutez deux ou trois cuillerées à bouche de mie de pain, autant de sauce espagnole réduite; réduisez jusqu'à ce que cet appareil ait pris de la consistance; alors emplissez les tomates, masquez-les de mie de pain, que vous arroserez d'huile; faites cuire vivement au four; lorsqu'elles seront à leur point, égouttez-les pour les dresser; dégraissez à moitié le fond; faites réduire et saucez avec.

TOMATES A LA SICILIENNE.

Prenez trente belles tomates et ouvrez-les comme les précédentes; enlevez une partie de la pulpe, n'en laissez que peu attachée à la peau; prenez une demi-livre de bon jambon bien dessalé, coupez-le en dés, passez-le dans de bonne huile avec branches de persil, thym, laurier, basilic en petite quantité, un petit oignon émincé, un peu de poivre de Cayenne; lorsque tous ces ingrédients seront passés, ajoutez un demi-verre de vin de Malaga, ensuite la pulpe de tomate; réduisez-la en purée et passez à l'étamine;

réduisez encore, après qu'elle sera passée, avec deux cuillerées à dégraisser d'excellent velouté, autant de champignons hachés, que cet appareil soit aussi épais qu'une marmelade; joignez-y alors la moitié autant de salpicon de poulet; emplissez les tomates; masquez-les de mie de pain; arrosez d'huile; cuisez-les au four; égouttez pour dresser, et masquez du fond réduit.

TOMATES A LA FLORENTINE.

Vous aurez préparé trente tomates comme celles à la provençale, épépinez de même; vous aurez également préparé une farce fine de foie gras ou de poulet, dans laquelle vous incorporerez persil, champignons et truffes hachés, une pointe d'ail que vous aurez passée dans de l'huile; assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade râpée; joignez à cette farce fine quelques cuillerées à bouche de vin de Madère, un quarteron de fromage de Parmesan râpé; emplissez-en les tomates, que vous aurez placées dans un plat à sauter foncé d'un peu de bonne huile; masquez-les de parmesan râpé, que vous arroserez également d'un peu d'huile; faites cuire au four, et versez sous les tomates le fond réduit.

CHAPITRE QUARANTE-CINQUIÈME.

DE LA TRUFFE.

L'origine de la truffe est inconnue. Linné a placé ce tubercule dans la cryptogamie, c'est-à-dire les plantes dont les organes sexuels sont cachés; la truffe est une espèce de champignon qui se trouve dans la terre; elle n'a ni racines, ni tiges, ni feuilles, ni fruits; il y a des truffes de toutes couleurs : elles sont marbrées, ou blanches ou noires, grises, rousses, etc. Elles sont de différentes grosseurs. Le Périgord, le Dauphiné en produisent de supérieures, la Bourgogne en produit aussi d'assez bonnes. La truffe vient par groupes épars sous la terre, à trois ou quatre pouces de profondeur et quelquefois davantage; on la trouve plus particulièrement dans les bois plantés de châtaigniers ou de chênes; elle se plaît surtout dans les terrains légers, sablonneux, mêlés de parties ferrugineuses, dans les lieux bien aérés, ombragés de grands arbres, qui affaiblissent l'action trop vive du soleil. Dans sa jeunesse la truffe est blanchâtre, peu odorante, d'une consistance molle, d'un goût fade; ce n'est qu'au mois de décembre qu'elle atteint sa maturité, alors elle est ferme et noire, ses principes

aromatiques s'élaborent pour les délices des palais délicats ; mais à la fin de mars elle perd son parfum, redevient blanchâtre, se ramollit et se décompose. Plusieurs naturalistes ont cherché le secret de la culture de la truffe, mais jusqu'à présent tous ont échoué ; quelques essais, qui avaient paru réussir, avaient fait tressaillir de joie les véritables gastronomes; mais rien, jusqu'à présent, n'en a été confirmé.

La truffe porte une odeur spéciale, un parfum qu'on ne peut comparer à celui d'aucun autre végétal; il est tellement volatil et incisif qu'il suffit de quelques parcelles de ce tubercule pour aromatiser un ragoût ou une sauce.

Au lieu d'être indigeste, comme on le dit souvent, la truffe au contraire favorise les fonctions de l'estomac, accroît sa faculté digestive par ses molécules aromatiques et légèrement excitantes ; pourvu qu'on en use avec modération, elle restaure et réchauffe les tempéraments froids. La truffe aujourd'hui règne en souveraine.

La meilleure manière de conserver la truffe est celle de feu Appert, en bouteille, mais mieux dans des boîtes de fer-blanc; depuis long-temps on a avec juste raison délaissé la conservation par la dessiccation, l'huile ou le saindoux.

Sommaire.

Truffes à la serviette au vin de Champagne; idem sautées à la maréchale. Truffes à l'italienne. — Truffes au suprême. — Timbale de truffes à la Talleyrand.— Truffes de Piémont.

TRUFFES A LA SERVIETTE AU VIN DE CHAMPAGNE.

Prenez trois livres de truffes les plus grosses que vous pourrez trouver et choisissez-les bien arrondies et lisses sans être verruqueuses, mais fermes et d'un beau noir; faites-les brosser dans deux ou trois eaux en ayant soin, après le premier brossage, d'enlever, avec la pointe du couteau, les parcelles de terre qui pourraient rester dans les petites cavités; lorsqu'elles seront bien lavées et bien égouttées, foncez une casserole de bardes de lard, placez-y les truffes que vous recouvrirez de même; coupez en gros dés une livre de jambon que vous ferez dessaler, autant de rouelle de veau et de lard frais; passez au beurre dans une casserole en y joignant carottes et oignons émincés, persil en branches, quelques parcelles de thym, laurier, basilic, la moitié d'une gousse d'ail, deux clous de girofle; assaisonnez de très-peu de sel, poivre blanc, muscade râpée, une pincée d'épices préparées (voir deuxième vol. du *Traité des entrées*, etc., page 300). Lorsque ces ingrédients commenceront à se colorer légèrement, mouillez de deux bouteilles de vin de Champagne non mousseux, l'aï est le meilleur; faites partir, écumez et laissez mijoter pendant deux heures à l'angle de la

bouche du fourneau sans réduire; alors passez avec pression pour en mouiller les truffes; mettez-les en cuisson une heure avant de servir, laissez bouillonner doucement pendant trois quarts d'heure, alors retirez-les et tenez-les très-chaudes sans ébullition; au moment de servir égouttez-les, dressez-les sur une serviette pliée sur un plat d'argent; clochez pour les envoyer bouillantes.

Observation.

On peut remplacer le vin de Champagne par du sauterne, ou du grave, ou de l'excellent bourgogne blanc. La truffe ne doit jamais être cuite dans du vin médiocre.

TRUFFES SAUTÉES A LA MARÉCHAL.

Après avoir fait brosser deux livres de truffes que vous aurez choisies bien rondes, enlevez-en la pellicule, parez-les légèrement pour les tenir toutes d'égale grosseur, coupez-les en rouelles d'une ligne d'épaisseur; faites fondre dans une casserole un quart de beurre le plus fin avec gros comme un œuf de glace de volaille, deux cuillerées à bouche de vin de Madère; laissez le tout réduire un peu sans attacher, alors sautez les truffes dedans, puis étouffez-les pendant dix à douze minutes; sautez-les derechef, laissez-les encore sur le feu, bien couvertes, surtout qu'elles ne pincent pas mais qu'elles se glacent légèrement; à ce moment ajoutez-y deux onces

de beurre bien frais, une petite pointe de citron, la moitié autant de petits croûtons de pain passés au beurre de la dimension des truffes; mêlez-les bien aux truffes et servez.

TRUFFES A L'ITALIENNE.

Après avoir fait brosser deux livres de truffes avec le plus grand soin, enlevez-en l'épiderme, puis tournez-les en bouchon; gardez et hachez ces secondes parures et coupez les truffes en rouelles comme les précédentes; prenez toutes les premières pellicules, mettez-les dans une casserole avec un clou de girofle, le tiers d'une gousse d'ail, quelques branches de persil, une échalote emincée, quelques parures de champignons, un peu de muscade râpée; passez sur le feu dans un quart de beurre sans colorer, mouillez d'excellent fond et d'un verre de vin de Madère; laissez cuire pendant trois quarts d'heure et passez avec pression; faites réduire à demi-glace sans dégraisser et versez sur les truffes, que vous aurez mises dans une casserole avec les secondes parures hachées; donnez dix minutes de cuisson en sautant souvent, ajoutez deux cuillerées à ragoût d'une espagnole demi-glace et servez.

TRUFFES AU SUPRÊME.

Préparez en tous points des truffes comme celles à la Maréchal; vous aurez coupé une douzaine de petits croûtons en cœur, moitié de ceux pour un suprême de filet de poulet, mais plus épais afin que

lorsqu'ils seront passés au beurre l'intérieur se trouve moelleux; au moment de servir ajoutez aux truffes quelques cuillerées à ragoût d'une bonne sauce suprême; dressez les truffes sans les masquer et entourez-les d'un cordon de petits croûtons glacés.

TIMBALE DE TRUFFES A LA TALLEYRAND.

Après avoir fait brosser trois livres de bonnes truffes, épluchez-les avec soin et tournez-les de grosseur d'une petite noix; passez dans du beurre une livre de jambon coupé en dés et parfaitement dessalé avec toutes les parures de truffes, thym, laurier, muscade râpée, persil en branches; mouillez d'un bon fond ou d'excellent consommé léger de sel; faites mijoter pendant une heure sans réduire, pendant ce temps décorez et foncez d'une pâte à foncer très-fine, un moule à timbale d'entremets uni; garnissez le pâté, dans l'intérieur, de bardes de lard frais excessivement minces; au bout du temps indiqué passez le fond avec pression, mouillez-en les truffes et donnez-leur dix minutes de cuisson sur un feu très-doux, puis égouttez-les en les tenant couvertes; passez le fond après l'avoir dégraissé; faites-le réduire à demi-glace en y ajoutant un verre de vin de Madère et deux cuillerées à ragoût de sauce financière; lorsque cette réduction commencera à se serrer, sautez les truffes avec, sans les laisser bouillir; emplissez de suite la timbale, couvrez-la vivement pour l'entrer dans le four et lui donner trois quarts

d'heure de cuisson; on la pose sur la table sans être ouverte. Le maître-d'hôtel ne doit l'ouvrir qu'à l'instant de servir, alors le parfum qui s'en exhale embaume la salle à manger.

Il faut prendre ses précautions de manière que les truffes se trouvent cuites et finies, seulement au moment d'emplir la timbale et de la mettre au four, cuites plutôt elles perdraient de leur arôme.

Je trouve cette timbale bien supérieure au pouding de truffes, qui a eu long-temps la vogue (1) (voir le Traité du froid, page 345).

---

(1) Il faut rendre à César ce qui appartient à César : nous devons le pouding (pudding) aux truffes, à feu M. Robin, excellent cuisinier, parfait honnête homme, ami sincère et zélé, convive aimable, spirituel, à reparties fines. A l'époque du traité d'Amiens il passa en Angleterre, mais lorsque la guerre recommença il revint dans sa patrie, malgré les offres les plus brillantes et les plus honorables qui lui furent faites par plusieurs lords de rester à Londres; il apporta en France plusieurs recettes de mets anglais que son talent avait perfectionnés, telles que le potage de tortue, le rond de veau, plusieurs variétés de pouding, entre autres le pouding aux truffes et d'autres recettes qu'il serait inutile d'énumérer, puisqu'elles sont connues aujourd'hui. A son retour de Londres M. Robin fut demandé dans toutes les grandes maisons, pour préparer et apprendre à ses confrères les recettes qu'il apportait.

Il fut long-temps le chef de cuisine distingué de M. le duc de Massa, ministre de la justice et grand-juge sous l'empire; plus tard, lord Willoughby, juste appréciateur de la bonne cuisine française, le demanda pour cuisinier; il était depuis plusieurs années à son service, lorsqu'il fut atteint de la maladie qui devait le conduire au tombeau; il voulut venir mourir dans son pays, et quelques mois après son retour il expira, hélas! trop tôt, aux grands regrets de ses amis et de toutes les personnes qui le connaissaient, lui, cet homme si bon, si généreux, l'ami de tous ses confrères qui l'honoraient, le protecteur de tous les jeunes gens qui se consacraient à cet art qu'il aimait tant.

SAUTÉ DE TRUFFES DU PIÉMONT.

La chair de ce tubercule est de couleur grisâtre, et sa pellicule tire sur le jaune. Cette truffe est presque ronde, lisse, dépourvue de protubérance prismatique; sa chair est fine, mais portant une odeur forte et alliacée. On trouve ce tubercule dans la Haute-Italie, principalement dans le Piémont; elle croît aussi dans quelques parties de nos départements du midi; quelques amateurs la préfèrent à notre truffe noire du Périgord ou du Dauphiné, mais je ne partage pas leur goût.

Prenez une douzaine de truffes du Piémont bien brossées, ôtez-en avec soin la pellicule et coupez-les en rouelles très-minces; faites dissoudre dans une casserole, sur un fourneau doux, gros comme un œuf de glace de volaille avec quatre cuillerées à bouche d'excellente huile; mettez-y les truffes; assaisonnez d'un peu de poivre blanc, de peu de sel, un peu de muscade râpée; faites suer sur un fourneau assez vif pendant dix minutes en les sautant souvent; elles ne demandent pas plus de cuisson; ajoutez quelques petits morceaux de beurre frais, un demi-jus de citron et servez.

A Paris on remplace presque toujours l'huile par le beurre, et cependant l'huile est le véritable cachet de la manière italienne.

A l'instar de la préparation du salmis à table, quelques seigneurs aiment assez cuire les truffes du Piémont eux-mêmes. Voici la manière de les prépa

rer : émincez les truffes avec un coupe-concombre; mettez dans le fond d'une casserole d'argent quelques cuillerées d'huile d'olive ou de beurre, suivant le goût, gros comme un œuf de bonne glace coupée en petits morceaux; placez dessus les truffes un peu de sel, de poivre blanc et de muscade râpée; quelques personnes remplacent le poivre par de la mignonnette. Arrosez le dessus des truffes de quelques cuillerées d'huile ou de quelques petits morceaux de beurre fin. Au moment de placer le second service, on pose cette casserole d'argent fermée de son couvercle sur un réchaud à l'esprit-de-vin bien allumé que l'on met devant l'amphitryon, qui, à l'aide d'une cuiller, remue souvent les truffes en recouvrant chaque fois la casserole. Sept à huit minutes suffisent pour la cuisson; le seigneur ajoute un peu de jus de citron et sert lui-même de suite.

Observation.

J'ai long-temps hésité à entreprendre cet ouvrage, qui est le complément de celui de feu Carême, et j'avoue que, si je n'avais pas conservé, depuis longues années, des matériaux, qui m'ont été d'une grande utilité, j'aurais reculé devant les difficultés que j'apercevais. J'ai tâché autant que possible d'être concis et clair, pour me faire bien comprendre. Je n'ai pas eu la prétention d'écrire pour nos habiles praticiens formés par le talent et l'expérience que donne la maturité de l'âge, mais seulement pour nos jeunes cuisiniers qui, remplis d'intelligence et

de persévérance, n'ont pu assister, faute de grandes affaires, à ces fastes culinaires que nous avons vus.

J'ai suivi et déployé dans cet ouvrage le principe de la cuisine tel que l'exécutait à la bouche du prince de Talleyrand, M. Boucher, le fondateur de la cuisine du prince, un des meilleurs élèves de la maison de Condé, dont il avait conservé les traditions, et plus tard par M. Louis Esbrat, son élève et son digne successeur à la bouche du prince, deux maîtres dont je me glorifie d'avoir été l'apprenti.

Mon but a donc été d'initier nos jeunes praticiens à ce fond de cuisine saine et bienfaisante auquel on reviendra bientôt, espérons-le. Si cet ouvrage peut être utile à mes jeunes confrères, je me trouverai heureux d'avoir rempli ma tâche et serai récompensé de mes travaux.

Il me reste à payer le tribut de remercîments à mes amis et confrères qui ont bien voulu me donner leurs avis pendant ce long travail. Ils peuvent être assurés que ma reconnaissance durera autant que l'amitié sincère qui nous unit depuis tant d'années.

ARMAND PLUMEREY.

FIN.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS LE DEUXIÈME VOLUME

DU

PRINCIPAL DE LA CUISINE DE PARIS.

SUITE DU SAUMON. . . . . Pag. 1
Escalopes de saumon aux truffes. . . . . ib.
Horly de filets de saumon sauce tomate. 3
Côtelettes de saumon à l'italienne. 4
Coulbac ou pâté russe. 5
Pâté de saumon à la française. 8

CHAPITRE DIX-NEUVIÈME.

DE LA TRUITE. 11
Truites à la bordelaise. 12
Petites truites à la génevoise. 14
frites à l'anglaise. 15
à la Mantoue. 16
grillées à la maître-d'hôtel. 17
Sauté de filets de truites à la vénitienne. 18
Horly de filets de truites à l'anglaise. 19
Escalopes de filets de truites dans un bord de pommes de terre. 20

CHAPITRE VINGTIÈME.

DU THON. 23
Tronçon de thon à la provençale 24
sauce kari. 26
à l'italienne. 27
à la royale. 28
truffé à la Périgueux. 29
Filets de thon sautés aux truffes. 30
Côtelettes de thon à la macédoine. 31

Aiguillettes de thon à la toulonnaise. 32
Horly de filets de thon à l'anglaise. 34
Pâté de thon froid aux truffes. 35

CHAPITRE VINGT ET UNIÈME.

Du cabillaud ou morue fraîche, et de l'aigrefin.

Darne de cabillaud à la hollandaise. 40
à la Sainte-Menehould. 44
sauce aux crevettes. 46
à la Périgueux. 47
à la provençale. 48
Horly de filets de cabillaud. 49
Émincé de cabillaud à la Béchamel. 50
Émincé de cabillaud au gratin. 52
Morue à la maître-d'hôtel. 55
à la hollandaise. 57
à la lyonnaise. 58
à la milanaise. 59
Aiguillettes de morue frites. 60
Brandade de morue. 61

CHAPITRE VINGT-DEUXIÈME.

Du turbot et du turbotin.

Filets de turbot sauce suprême. 64
au homard. 66
Escalopes de turbot aux truffes à la royale. 67
à la Béchamel. 68
Petits turbotins à la Colbert. 69
Turbotins grillés sauce tomate. 70
au gratin. 71

CHAPITRE VINGT-TROISIÈME.

Du maquereau et du hareng.

Filets de maquereaux à la maître-d'hôtel. 74
à la vénitienne. 76
au beurre de crevettes. 77
à la dauphine 78
Horly de filets de maquereaux. 79
Filets de maquereaux en papillotes. 81

Caisses de laitances de maquereaux aux truffes 83
Du hareng. 84
Harengs frais grillés sauce moutarde. 85
à la ravigote verte. 87
à la créole. 88
à la calaisienne. 90
Laitances de harengs aux fines herbes en caisse. 91
Des harengs salés et des harengs saurs. 92
Filets de harengs saurs à la Bruxelloise. 93

CHAPITRE VINGT-QUATRIÈME.

De la raie et des raietons.

Raie au beurre noir. 96
sauce hachée. 98
à la Sainte-Menehould. 99
Raietons frits. 100

CHAPITRE VINGT-CINQUIÈME.

Des vives.

Vives grillées sauce aux câpres. 102
à l'italienne. 103
à la Sainte-Menehould. 104
Filets de vives à la royale. 105
à la Saint-Remi. 106
Horly de filets de vives. 107
Vives en matelote vierge. 108
à la provençale. 110

CHAPITRE VINGT-SIXIÈME.

Du congre ou anguille de mer.

Tronçon de congre à la Mirepoix. 114
à la Sainte-Menehould. 115
Tranches de congre aux fines herbes. 116
Filets de congre sauce vénitienne. 117
Horly d'aiguillettes de congre. 118
Tranches de congre grillées. 119

CHAPITRE VINGT-SEPTIÈME.

Des éperlans.

Éperlans à l'eau de sel. 122
en matelote normande. 124
aux fines herbes au gratin. 126

CHAPITRE VINGT-HUITIÈME.

Des huitres et des moules.

Huitres en coquilles. 131
grillées en coquilles. 134
Vol-au-vent d'huîtres à la Maintenon. 135
Moules à la poulette. 137

CHAPITRE VINGT-NEUVIÈME.

Traité des entrées de poissons d'eau douce.

Du brochet. 141
Filets de brochets à la vénitienne. 142
aux truffes sauce suprême. 145
à la Sainte-Menehould. 148
Brochets à la polonaise. 149
Matelote de brochets à la rémoise. 151
Quenelles de brochets à l'essence de poisson. 153
à la Smolenska. 156
Boudins de brochets à la Richelieu. 157
au cardinal. 159
Côtelettes de brochets à la Soubise. 160
Horly de filets de brochets. 161
à l'anglaise. 162
Escalopes de brochets au gratin. 163

CHAPITRE TRENTIÈME.

De la carpe.

Filets de carpes à la royale. 166
à la Sainte-Menehould. 169
Horly de filets de carpes à l'Anglaise. 170
Tronçons de carpes à la provençale. 171
Horly de filets de carpes. 173

Matelote de carpes composée. 174
à la marinière. 179
Quenelles de carpes à l'essence de poisson. 180
à la Villeroi. 183
Boudins de carpes à la Richelieu. 184
Côtelettes de carpes à la Saint-Leu. 185
Pain de carpes à la royale. 187
Carpes farcies à l'ancienne. 189
Laitances de carpes frites. 191
en papillotes. 192
aux truffes en caisse. 193

CHAPITRE TRENTE ET UNIÈME.

DE L'ANGUILLE, DE LA LAMPROIE ET DE LA LOTTE.

Anguille glacée au four. 196
farcie à la Périgueux. 199
Matelote d'anguilles à la bordelaise. 201
Anguilles à la tartare. 203
Horly d'aiguillettes d'anguilles. 205
Anguilles à la Guadalquivir. 206
Attereaux d'anguilles. 207
Pâté chaud d'anguilles. 209
Filets d'anguilles à l'italienne. 210
Lamproies à la bourguignonne. 211
grillées. 213
à la Sainte-Menehould. 214
Lottes au vin de Champagne. 215
aux fines herbes. 217
à la Massillon. 218
Filets de lottes à l'anglaise. 219
Sauté de filets de lottes. . . . . ib.
Caisse de foiès de lottes à la royale. 221

CHAPITRE TRENTE-DEUXIÈME.

DU BARBILLON OU BARBEAU.

Barbillons à la marinière. 224
grillés sauce au beurre d'anchois. 225
farcis à la financière. 227
à l'anglaise. 228
Horly de filets de barbillons. 229

CHAPITRE TRENTE-TROISIÈME.

DE LA TANCHE.

Tanches à la poulette. 232
à l'italienne. 234
à la ravigote. 235
grillées. 237
à la provençale. 238
Filets de tanches à l'anglaise. 239

CHAPITRE TRENTE-QUATRIÈME.

DE LA PERCHE ET DE L'ALOSE.

De l'alose. 241
Filets d'aloses à l'italienne. 242
Sauté de filets d'aloses à la normande. 243
Filets d'aloses en papillotes. 244
à la purée d'oseille. 245
Horly de filets d'aloses à l'anglaise. 246

CHAPITRE TRENTE-CINQUIÈME.

DES CRUSTACÉS.

Écrevisses d'eau douce. 248
à court bouillon. . . . . ib.
à la crème. 249
Des homards, des langoustes et des crevettes. . . 252

CHAPITRE TRENTE-SIXIÈME.

DE LA GRENOUILLE.

Cuisses de grenouilles à la poulette. 256
frites. 258
Bouillon pectoral de grenouilles. . . . . ib.
Potage de grenouilles. 259

CHAPITRE TRENTE-SEPTIÈME.

DES ESCARGOTS.

Escargots à la provençale. 262
à la polonaise. 265

Matelote d'escargots à la bordelaise. 264
Bouillon rafraîchissant et pectoral d'escargots. 265

CHAPITRE TRENTE-HUITIÈME.

TRAITÉ DES HORS-D'ŒUVRE DE CUISINE.

Croquettes de poulet aux champignons. 268
aux truffes. 270
de filet de bœuf à la Soubise. 271
aux truffes. . . . . ib.
de cervelles de veau. 272
de ris de veau à la Dino. 273
de perdreaux aux truffes. 274
de poulet à la dauphine. 275
de foies gras. 277
Kromesquis de poulet. 278
de perdreaux. 279
Croquettes de filets de soles. 280
de homards. 281
de pommes de terre. 282
à la royale. 283
d'œufs. 284
Rissoles de poulet. 285
Cannelons de poulet à la Luxembourg. 286
Petits vol-au-vent ou bouchées aux huîtres. 287
Varenikis, hors-d'œuvre polonais. . . . . ib.
Blignis, hors-d'œuvre polonais. 289
Petits coulbacs de poulet à la russe. 291
de poisson à la russe. 292
Petits pâtés de viande à la russe. 293
Ravioles à l'italienne. 294

CHAPITRE TRENTE-NEUVIÈME.

DU PORC FRAIS.

Menu d'un dîner tout en cochon. 298
Manière de saler le lard. 301
Petit-salé. . . . . id.
aux choux. 302
Vandaye, ragoût national indien. 304
Pilau à la turque. 305

Préparation pour conserver les jambons. 306
Langues à l'écarlate. 307
Jambon à la Saint-Gara, hors-d'œuvre. 308
Boudins noirs. 309
blancs. 312
Saucisses longues ordinaires et truffées. 313
plates ou crépinettes, idem. 314
au vin de Champagne. . . . . id.
Andouillettes dites de Troyes. 315
Préparation des pieds de cochon à la Choisy. 316
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould. 317
aux truffes. . . . . ib.
Cervelas. 318
Chorizos d'Estramadure. 319
Saucissons crus. 320
Filets de porc frais à la provençale. 321
à la jardinière. 323
à la Soubise. 324
Carré de porc frais à la broche. . . . . ib.
Côtelettes de porc frais panées grillées. 325
demi-glace. 326
à la milanaise. 327
Blanquette de filets de porc frais aux truffes. 328
Oreilles de porc frais à la purée de pois verts. 329
Fromage d'Italie. 330
Galantine de porc frais. 331
Fonte du saindoux. 332

CHAPITRE QUARANTIÈME.

DES ROTS.

Des rôts de volaille. 337

CHAPITRE QUARANTE ET UNIÈME.

TRAITÉ DE L'ENTREMETS DE LÉGUMES.

De l'entremets d'œufs. 359
Œufs à la coque. 361
au miroir. 362
au beurre noir. 363
pochés au consommé. 364

OEufs pochés à la chicorée. 365
aux truffes et aux laitances de carpe. . . ib.
mollets à la Chatre, etc. 366
frits, sauce poivrade. 367
farcis à la dauphine. 368
à la royale. 369
à la polonaise. 370
à la Villeroi. 371
à la Périgueux. 372
à la milanaise. 373
à l'aurore. . . . . id.
aux truffes. 374
au céleri. . . . . ib.
purée de champignons. 375
à la lyonnaise. . . . . ib.
à la Béchamel. 376
à la tripe. . . . . ib.
Gratin d'œufs aux nouilles. 377
OEufs gratinés à la Camérani. . . . . ib.
brouillés au jus. 378
au jambon. 379
aux truffes. . . . . ib.
aux pointes d'asperges. 380
Omelette aux fines herbes. 381
au lard. 383
à la provençale. . . . . ib.
au fromage. 384
aux truffes. . . . . ib.
à la purée d'oseille nouvelle 385
à la jardinière. 386
à la Soubise. 386
au jambon. 387
au rognon de veau. . . . . ib.
au thon. 388
aux queues d'écrevisses. . . . . ib.
de crevettes. 389
de homards. . . . . ib.
aux laitances et aux truffes. 390
aux foies de lottes à la Dubelloy. 391
aux morilles à la Toulouse. . . . . ib.
Crème d'œufs au consommé de légumes. 392

Omelette soufflée à la vanille. 393
à l'orange. 395
au marasquin. . . . . ib.
à la cannelle. 396
Omelette au sucre. . . . . ib.
à la gelée de groseilles. 397
garnie de crème de riz à la vanille. 398
à la crème de riz au chocolat. 399
de crème de riz au café. . . . . ib.
au rhum. 400
Petites omelettes à la Célestine. 401
OEufs à la neige. 402
Pannequets à la royale. 403
OEufs au lait. 404

CHAPITRE QUARANTE-DEUXIÈME.

ASPERGES. 409
Têtes d'asperges à la princesse. 413
Asperges vertes en petits pois. . . . . ib.

ARTICHAUTS. 415
Artichauts à l'eau, sauce au beurre. 416
à la Barrigoule. 417
à la lyonnaise. 418
à la provençale. 419
à l'italienne. 420
frits. . . . . ib.
Fonds d'artichauts au suprême. 422
garnis d'une macédoine. . . . . ib.
à la Florentine. . . . . ib.

AUBERGINES. 423
Aubergines à la provençale. 424
à la toulousaine. 425
à la milanaise. . . . . ib.
grillées à l'indienne. 426

CARDONS. 427
Cardons au consommé. 428
à la moelle à l'espagnole. . . . . ib.
à la Cussy. . . . . ib.
à la Rossini. 431
Crème de cardons. 432

CÉLERIS. 433
Céleris au consommé. . . . . ib.
à la Béchamel. 434
Céleris-rave. 435
CONCOMBRES. 436
Concombres en cardons. 437
à la Béchamel. . . . . ib.
CAROTTES. 438
Carottes glacées. . . . . ib.
au beurre. 439
à la Béchamel. . . . . ib.
CHAMPIGNONS. 440
Culture des champignons. 441
Champignons à la provençale. 443
à la bordelaise. 444
à la napolitaine. 445
Croûtes aux champignons. 446
et aux truffes. 447
Champignons aux fines herbes en caisse. 448
MORILLES. 449
Morilles sautées. . . . . ib.
à l'italienne. 451
à l'andalouse. . . . . ib.

CHAPITRE QUARANTE-TROISIÈME.

CHICORÉE. 453
Chicorée au velouté. 454
à la Béchamel. 455
à l'espagnole. . . . . ib.
CHOUX-FLEURS. 456
Choux fleurs sauce au beurre. . . . . ib.
au fromage de Parmesan. 457
frits. 458
Brocolis. 459
Sickell ou chou de mer. . . . . ib.
DU CHOU. 460
Choux au beurre. 461
à la Béchamel. . . . . ib.
à l'espagnole. 462

Cœurs de choux farcis à la Nancy. 462
Choux rouges à l'allemande. 464
à la Valenciennes. 465
Choux de Bruxelles au velouté. . . . . ib.
à l'espagnole. 466
Des épinards. . . . . ib.
Épinards au velouté. 467
à l'espagnole. 469
à l'anglaise. 470
à la Béchamel. 471

CHAPITRE QUARANTE-QUATRIÈME.

Fèves de marais. 473
Fèves de marais à la française. 474
à l'anglaise. 475
Grosses fèves de marais à la maître-d'hôtel. . . . . ib.
Fèves à la périgourdine. 476
Purée de fèves de marais. . . . . ib.
Haricots 477
Haricots verts sautés. 478
à l'anglaise. 479
à la lyonnaise. 480
blancs à la maître-d'hôtel. . . . . ib.
nouveaux sautés. 482
à la bretonne. . . . . ib.
Purée de haricots. 483
Haricots rouges en étuvée. 484
Des laitues. 486
Laitues au consommé. . . . . ib.
à l'espagnole. 487
farcies. 488
Lentilles. . . . . ib.
Lentilles à la maître-d'hôtel. 489
Macédoine de légumes printaniers. 490
Navets. 493
Navets à la Châtre. . . . . ib.
à l'espagnole. 494
à la Béchamel. . . . . ib.
Purée de navets. 495
Des petits pois. . . . . ib.

Pois à l'anglaise. 496
à la française. 497
Petits pois aux laitues. . . . . ib.
Purée de pois frais. 498

DES POMMES DE TERRE. . . . . ib.
Pommes de terre à la maître-d'hôtel. 503
à la hollandaise. 504
à la Béchamel. . . . . id.
à la bretonne. 505
à la lyonnaise. . . . . ib.
à la provençale. 506
frites. 507
à la gastronome. . . . . ib.
en surprise. 508
Purée de pommes de terre. 509
Patates au beurre. 510
Beignets de patates. . . . . ib.
à la duchesse. 511

SCORSONÈRE ET SALSIFIS. 512
Salsifis sauce au beurre. . . . . ib.
frits. 513

TOMATES. 514
Tomates farcies à la provençale. 515
à la sicilienne. . . . . ib.
à la florentine. 516

CHAPITRE QUARANTE-CINQUIÈME.

DE LA TRUFFE.

Truffes à la serviette au vin de champagne. 519
sautées à la Maréchal. 520
à l'italienne. 521
au suprême. . . . . ib.
Timbale de truffes à la Talleyrand. 522
Sauté de truffes du Piémont. 524

FIN DE LA TABLE DU CINQUIÈME ET DERNIER VOLUME.

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4075

Microfilm No:

Date	Particulars
MAY 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Renaissance HA liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks